میاں بیوی کی اصلاح
کے راز مع مدنی دسترخوان پر منفرد کتاب
میاں بیوی کی اصلاح کا راز
مع
مدنی دسترخوان
مؤلفہ
محترمہ عالمہ فاضلہ
بنتِ فقیر حسین عطاریہ (ایم اے اسلامیات)
باہتمام
مولانا عمران رضا عطاری مدنی
تنظیم المدارس
ناشر
اکبر بُک سیلرز لاہور

میاں بیوی کی اصلاح کے
راز مع مدنی دستر خوان پر منفرد کتاب

میاں بیوی کی اصلاح کا راز

مع

مدنی دستر خوان

مؤلفہ
محترمہ عالمہ فاضلہ
بنت فقیر حسین عطاریہ (ایم اے اسلامیات)

باہتمام
مولانا عمران رضا عطاری مدنی
تنظیم المدارس

ناشر
اکبر بک سیلرز
زبیدہ سینٹر ۴۰ اردو بازار لاہور
Ph: 37352022

نام کتاب .... میاں بیوی کی اصلاح کا راز مع مدنی دستر خوان

مؤلفہ .... بنت فقیر حسین عطاریہ (ایم اے اسلامیات)

باہتمام .... مولانا محمد حسن رضا عطاری

نظر ثانی .... محترم جناب محمد حسین عطاری (آرٹسٹ)

سر ورق .... سخاوت حسین

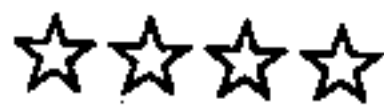
صفحات 248

کمپوزنگ .... کاشف عباس

اشاعت 2013ء

ناشر .... محمد اکبر قادری

قیمت .... -/250 روپے

☆☆☆☆

ضروری گزارش

اُن تمام احباب کا شکر گزار ہوں جو ہمارے ادارے کی کتب کو دل سے پسند کرتے ہیں۔ اس کتاب ''میاں بیوی کی اصلاح کا راز مع مدنی دستر خوان'' کو دیدہ زیب بنانے کی کوشش کی گئی ہے۔ اگر آپ کو اس میں کسی قسم کی کمی وبیشی و کمپوزنگ کی غلطی نظر آئے تو براہ کرم ادارہ کو مطلع کریں تاکہ ان اغلاط کی اگلے ایڈیشن میں تصحیح ہو سکے۔ آپ تعاون فرما کر ادارہ کی مزید ترقی کا سبب بنیں۔ اللہ تعالیٰ آپ کے اس تعاون کو قبول فرمائے۔ آمین

آپ کا خادم

محمد اکبر قادری

فہرست

انتساب

شیخ طریقت، رہبر شریعت، ریحانِ ملت، مردِ قلندر، آقائے نعمت، عاشق ماہِ رسالت
امیر اہلسنت، پروانۂ شمع رسالت، واقف اسرارِ حقیقت، عالمِ شریعت، عارفِ معرفت
پیر طریقت، محسن اہلسنت، ولی با کرامت، رہبر ملت عاشق اعلیٰ حضرت (علیہ الرحمۃ)

نائب اعلیٰ حضرت، سیّدی و مرشدی، نائب غوث الاعظم
یادگارِ امام اعظم، پیکر علم و عمل، مولائی ملجائی و ماوائی و آقائی

حضرت علامہ مولانا ابو البلال

محمد الیاس عطار قادری دامت برکاتہم العالیہ

کے نام

کہ جن کی نگاہِ فیض سے سگِ عطار اس سعی میں کامیاب ہوا

حرزِ جاں شد گر قبول افتد

☆☆☆☆☆☆☆☆

عرضِ ناشر

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

الحمد للہ رب العالمین والصلوٰۃ والسلام

علیٰ سید الانبیاء والمرسلین

اللہ رب العزت جل شانہ کا بے حد و شمار شکر کہ اس کی رحمتِ کاملہ' اعانت و نصرت اور اس کے محبوبِ کریم حضور پُر نور صلی اللہ علیہ وسلم کی ذاتِ بابرکات کے وسیلۂ جلیلہ سے ہمیں آپ قارئین کی خدمت میں مختلف موضوعات پر معیاری دینی اسلامی کتب شائع کر کے پیش کرنے کی سعادت حاصل ہے۔ الحمد للہ۔

ہم اہلِ شوق و محبت کی علمی پیاس بجھانے کے لئے حتی الامکان سعی و کاوش میں مسلسل کوشاں ہیں۔

آپ سے التماس ہے کہ ممکن ہو تو اپنے قیمتی وقت سے چند لمحات نکال کر ہمیں اپنے گراں بہا مشوروں اور آراء سے نوازتے رہیئے کہ ہماری مزید رہنمائی ہو اور ہم اپنی کتب کو اور زیادہ بہتر انداز اور معیار کی رفعتوں تک لے جائیں۔ بفضلہٖ تعالیٰ۔

امید ہے زیر نظر کتاب ''میاں بیوی کی اصلاح کا راز مع مدنی دستر خوان'' متلاشیانِ علم و عرفان کے لئے باعثِ تسکین ہوگی۔

آپ کا خیر اندیش
محمد اکبر قادری

بہترین شخص کون؟

حضورِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا فرمانِ عالی شان ہے:
''تم میں سے بہترین وہ لوگ ہیں جو اپنی بیویوں کے لیے بہترین ہیں۔''
حضور نبی اکرم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا فرمانِ عظیم ہے:
''تم میں سے بہترین وہ شخص ہے جو اپنے گھر والوں کے لیے سب سے اچھا ہے اور میں اپنے گھر والوں کے لیے تم سب سے اچھا ہوں۔''
اور اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے یہ بھی فرمایا:
''بلاشبہ ایمان میں کامل ترین مومن وہ ہے جو سب سے اچھے اخلاق کا حامل اور اپنے اہل کے لیے بہت نرم ہو۔''
حضورِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ہمارے لیے اچھے آدمی کی پہچان کے لیے معیار مقرر فرما دیا ہے کہ سب سے اچھا وہ ہے جس کی اچھائی اپنی بیویوں کے لیے ہو۔

اور یہ بھی فرمایا کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا معاملہ اپنی بیویوں کے ساتھ ایسا ہی تھا تا کہ ہم آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی اقتداء کریں اس لیے کہ آدمی لوگوں کے ساتھ اور خاص طور پر بڑے لوگ دوسروں کے ساتھ معاملات میں غالباً تصنع اور مجاملہ سے کام لیتے ہیں تا کہ ان کی شہرت و مرتبہ متاثر نہ ہو۔ لوگ اس کی تعریف کریں

اور اسے اچھے الفاظ سے یاد کریں۔

ایک مسلمان سے یہ تصنع اور مجاملہ مطلوب ہے اور وہ اس پر ماجور ہے بشرطیکہ اس نے اللہ کی رضا کے لیے ایسا کیا ہو۔ پس اگر ایسا ہی معاملہ اپنی بیویوں کے ساتھ بھی کرے' ان کے ساتھ تصنع' اچھی بات کرنے میں تکلف سے کام لے تو وہ لوگوں میں سب سے بہترین اچھی نسل والا اور عمدہ طبیعت کا مالک ہوگا اور اگر ایسا اچھا معاملہ نہ کرے

بلکہ اس کا سلوک اپنی بیویوں کے ساتھ اچھے لوگوں سے مختلف ہو نہ ان کے لیے تکلف کرے اور نہ ہی اپنے مزاج سے انہیں یہ محسوس کروائے کہ ان پر سب نعمتیں اسی کی بدولت ہیں اور وہ ان پر صاحبِ امر ہے اور ان کے لیے فقط سننا اور اطاعت کرنا ہے تو یہ دلالت کرتا ہے کہ وہ کوئی اچھا آدمی نہیں اس لیے آدمی کا معیار نبوی سے باخبر ہونا چاہیے کہ:

''تم میں سے بہترین وہ لوگ ہیں جو اپنی بیویوں کے لیے سب سے اچھے ہوں۔''

عورت سے نیک سلوک کرنا:

نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سرور' دو جہاں کے تاجور' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''عورتوں سے خیر خواہی کرو کیونکہ عورت پسلی سے پیدا کی گئی ہے اور پسلی کا سب سے زیادہ ٹیڑھا حصہ اوپر والا ہوتا ہے۔''

اور رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''اور عورتوں سے خیر خواہی کرو کیونکہ یہ پسلی سے پیدا کی گئی ہیں اور پسلی کا سب سے زیادہ ٹیڑھا حصہ اوپر والا ہوتا ہے اگر تو اسے سیدھا کرنا شروع

کر دے گا تو توڑ بیٹھے گا اور اگر چھوڑ دے گا تو ٹیڑھی ہی رہے گی بہر حال عورتوں سے خیر خواہی کرو۔''

اللہ تعالیٰ کا ارشاد ہے۔ترجمہ کنز الایمان سورۃ النساء

''تمہیں ایک جان سے پیدا کیا اور اسی سے اس کی بیوی کو پیدا کیا۔''

تو یہاں اللہ تعالیٰ نے بیان فرمایا ہے کہ اس نے آدم علیہ السلام کو پیدا کر کے اسی سے اس کی بیوی حوا کو پیدا کیا۔سیدنا عبداللہ ابن عباس رضی اللہ عنہما فرماتے ہیں:

''حوا کو جنابِ آدم علیہما السلام کی سب سے چھوٹی بائیں پسلی سے پیدا کیا جب کہ وہ سو رہے تھے۔''

اور نبی اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا ہے کہ:

''عورت پسلی سے پیدا کی گئی ہے۔''

اور دوسرا فرمان یوں ہے:

''یہ عورتیں پسلی سے پیدا کی گئی ہیں''

اس کا معنی یہ ہوا کہ عورت کی اصل جس سے وہ پیدا ہوئی' ٹیڑھی ہے اس وجہ سے عورت میں بھی ٹیڑھ پن ہے اور نبی اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا جو فرمان ہے کہ:

''عورت پسلی سے پیدا کی گئی ہے۔''

تو اس کا معنی یہ ہے کہ اس میں کجی ہے کیونکہ پسلی میں بھی کجی ہوتی ہے اور سب سے اوپر اس کا سر ہوتا ہے جس میں تفکرات اور اوہام و تصورات برپا ہوتے ہیں اور زبان ان کی ترجمانی کرتی ہے جس سے خاوند کو تکلیف پہنچتی ہے۔

جب یہ اس کی فطرت ہے جس پر وہ پیدا کی گئی ہے تو آدمی پر واجب ہے کہ وہ اس پر صبر کرے اور اس کے فطری ٹیڑھ کی وجہ سے سلوک میں آثار کو برداشت کرے۔

مرد کی طرح عورت سے کمال مطلوب نہیں بلکہ عورتوں میں کمال کو پہنچنے والی چند گنتی کی عورتیں ہیں جیسے کہ مریم بنت عمران اور آسیہ فرعون کی بیوی رضی اللہ عنہما۔

نبی مکرم، نورِ مجسم، رسولِ اکرم، شہنشاہِ بنی آدم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''مردوں میں کامل بہت ہیں لیکن عورتوں میں کامل صرف مریم بنت عمران اور فرعون کی بیوی آسیہ ہیں''

تو جو چیز جن اشیاء کے احاطہ کے لیے تیار کی گئی ہو اس کی خوبی بھی انہیں میں رہ کر ہوتی ہے۔ عورت چونکہ پسلی سے پیدا کی گئی اور یہ بات معلوم ہے کہ پسلی انسان کی انسان کی انتہائی نازک اور نرم ترین ہڈیوں میں سے ہے جب کہ پسلیاں سینے کے اجزاء کا برتن ہیں اور دل پسلیوں اور نرم ترین ہڈیوں میں سے ہے جب کہ پسلیاں سینے کے اجزاء کا برتن ہیں اور دل پسلیوں کے برتن میں ہوتا ہے جو کہ اُلفت ومحبت اور نرمی کا مرکز ہے اور پسلی اپنی ساخت میں ٹیڑھی ہے۔ گویا نبی اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اسی طرف اشارہ فرما رہے ہیں کہ عورت نرمی سے پیدا کی گئی ہے۔

جس میں نرمی کے ساتھ کجی بھی ہے اور یہ کجی اس میں اس کے کام کی وجہ سے مناسب ہے کیونکہ عورت تو اس لیے پیدا کی گئی تا کہ وہ شفقت اور اُلفت ومحبت کا مخزن ہو۔ چنانچہ یہ بات لازم ہے کہ اس پر اس کی زبان اور اس کی تفکیر سے اس کا ٹیڑھ پن ظاہر ہو جو کہ اس کے نرمی کے پہلو پر غالب آ جائے اس لیے بولنے میں صحیح تفکر پر قائم رکھنے والی چیز میں اس کے ہاں نقص ہوتا ہے۔

جب شریعت نے عورت میں فطری اور طبعی طور پر مرد کی نسبت غلطیاں سرزد ہونے کے زیادہ امکانات شمار کیے ہیں تو پھر مرد کو یہ سمجھ لینا چاہیے کہ عورت کی غلطیاں ایک طبعی چیز ہیں اس پر اسے زیادہ ڈانٹ ڈپٹ اور مواخذہ نہیں کرنا چاہیے بلکہ نرمی و احسان، ان کی اخلاقی کجی اور عقلی کمزوری پر صبر کرنا چاہیے اور انہیں شدت کے ذریعے

سیدھا کرنے کی طمع نہیں رکھنی چاہیے۔

اسی لیے حضور اکرم، نورِ مجسم، شاہِ بنی آدم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کا ارشاد ہے:

''عورت تو پسلی سے پیدا کی گئی ہے، وہ تیرے لیے کبھی بھی ایک طریقہ پر نہیں رہ سکتی۔''

اب اس کے بعد کہ جب عورت کا فطری طور پر استقامت اختیار کرنا محال اور ناممکن معلوم ہو گیا تو جو آدمی غلطیوں سے پاک کسی عورت کا متلاشی ہو، وہ گویا ایک ایسی مستمیل چیز کی تلاش میں ہے جو کبھی نہیں مل سکتی۔ پس مرد پر لازم ہے کہ وہ عورتوں کے بارے میں نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کی وصیت کو قبول کرے اور ان کے ساتھ اسے ایسا معاملہ کرنا چاہیے گویا کہ وہ ان کے پاس قیدی کی طرح ہیں جو کمزور اور مضبوط اعصاب کی حامل نہیں، ان کے پاس رونے دھونے کے علاوہ کچھ نہیں کہ جس کا دل پر ایک گہرا اثر ہوتا ہے۔ عورت صرف بیوی ہی نہیں ہوتی جیسا کہ عام لوگ اسے صرف بیوی پر محمول کرتے ہیں۔ نہیں بلکہ عورتوں کی جنس مراد ہے۔ عورتیں کون ہو سکتی ہیں؟ وہ ماں، بہن، دادی، بیٹی، پھوپھی، خالہ وغیرہ ہیں۔ پس اگر ماں کجی میں مبتلا ہوئی اور ممکن ہے ابھی تک ہو تو بیٹی بھی اس میں مبتلا ہو سکتی ہے۔ تمام عورتوں کی ایک ہی جنس ہے اور ان سے غلطیاں زیادہ ہوتی ہیں۔

یہ فطری کجی عام طور پر تمام عورتوں میں پائی جاتی ہے خواہ وہ عورت دین دار اور خوش خلق ہو یا کوئی اور اس میں فطری کجی کے ساتھ ساتھ بُرے سلوک کا بھی امکان ہوتا ہے اور بعض عورتیں تو بڑی بد اخلاق ہوتی ہیں جو آدمی کے گھٹن اور سخت تکلیف کا سبب بنتی ہیں اسی لیے تو نبی اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے افضل ترین عورتوں یعنی صحابیات سے فرمایا تھا

''میں نے عقل و دین میں ناقص عورتوں سے زیادہ نہیں دیکھیں جو تمہاری

ایک اچھے خاصے عقل آدمی کی عقل کا صفایا کر دیتی ہے۔"

اور فرمایا:

"میں نے عقل و دین میں عورتوں سے زیادہ ناقص نہیں دیکھیں جو عقل مندوں اور صاحبِ آراء لوگوں پر بھی غالب آجاتی ہیں۔"

ایک عورت نے کہا: ان میں عقل و دین کی کیا کمی ہے؟" فرمایا: دو عورتوں کی گواہی ایک مرد کے برابر ہے۔ (یہ ہوئی عقل میں کمی) اور تمہارے دین کی کمی حیض ہے جس کی وجہ سے عورت تین چار دن نماز نہیں پڑھتی۔"

سرکارِ مدینہ منورہ، سردارِ مکہ مکرمہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم یہاں بیان فرما رہے ہیں کہ عورتیں ایک عقل مند، تجربہ کار اور معاملات میں پختہ آدمی کی عقل بھی اپنی کم عقلی کی وجہ سے ختم کر دیتی ہیں جس کی بناء پر وہ غیر مناسب کام یا کوئی بات کر بیٹھتا ہے اس سے ہمیں ان کی سوچ و بچار کے بہت سارے مقامات میں خلل کا علم بھی ہو گیا اور ان کی دینی کمی اس طرح ہے کہ عورت ایامِ حیض میں چند دن نماز روزہ سے رُک جاتی ہے جس سے اس کی نیکیوں میں کمی واقع ہو جاتی ہے۔

عورتوں میں نقص بتانے سے ان کو ملامت کرنا مقصود نہیں کیونکہ یہ پیدائشی ہے بلکہ اس پر تنبیہ کرنا مقصود ہے تاکہ مرد عورتوں کے بارے میں نبی مکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی وصیت قبول کریں جیسا کہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے حجۃ الوداع میں فرمایا تھا:

"خبردار! عورتوں سے خیرخواہی کی وصیت قبول کرو۔ بے شک یہ تمہارے لیے ہی خاص ہیں، ان کی تم کسی چیز کے مالک نہیں ہو سوائے اس کے کہ جب وہ کھلی بے حیائی پر اُتر آئیں۔"

جب تک عورت کی غلطی بے حیائی (زنا) کے علاوہ ہو تب تک مرد کو یہ علم ہونا

چاہیے کہ ان کے ساتھ حسنِ معاشرت اس پر واجب ہے اور وہ ان کی عزت' ان کے ساتھ احسان' ان کی کجی پر نرمی' ان پہ شفقت اور ظلم نہ کرنے کا پابند رہے اور ان کی تکلیف پر صبر مستحب ہے کیونکہ عورتوں کے ساتھ رہنا انسان میں ٹھہراؤ اور زندگی میں سکون پیدا کرتا ہے۔ عورت اپنی عزت پر مرد سے زیادہ خائف ہوتی ہے۔

اس کا معنی یہ بھی نہیں ہے کہ ان کی اصلاح اور درستگی نہیں کرنی چاہیے بلکہ اس کا معنی یہ ہے کہ ان کی اصلاحی تدبیر میں حکمت سے کام لینا چاہیے اور یہ بھی یاد رکھنا چاہیے کہ ان سے مکمل درستگی متوقع نہیں۔ مردوں کو عورتوں سے بھلائی اس طرح کرنی چاہیے کہ ان کی تربیت اور ادب سکھانے میں نرمی سے کام لیں اور ان کی طبیعت کا خیال رکھتے ہوئے ان کی اصلاح میں سختی اور شدت نہ برتیں۔

خاوند کی عقل کی پہچان:

عقل مند شوہر کی ایک پہچان یہ ہوتی ہے کہ وہ اپنی بیوی کی ناپسندیدہ صفات کو دیکھتا اور ناپسندیدہ باتوں سے حرفِ نظر کرتا ہے۔ چنانچہ حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"کوئی مومن مرد اپنی کسی مومنہ عورت سے بغض نہ رکھے اگر اس کی ایک وقت ناپسند کرتا ہے تو دوسری کو پسند کرے گا۔"

اس حدیث میں حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فی الواقع ایک انسانی کیفیت بتلائی ہے۔

کہ ہر انسان کے بعض پہلو پسندیدہ ہوتے ہیں اور بعض ناپسندیدہ تو عقل مند وہی ہے جس کی نظر خوش کن صفات پر مرکوز ہے اور جن سے میل جول ہے ان کی اچھی صفات سے اسے خوش رہنا چاہیے اور ان کی ناپسندیدہ صفات سے چشم پوشی کرنی

چاہیے۔

اور اگر ان کی اصلاح ممکن ہو تو اچھی تربیت سے ان کی اصلاح کرے اس طرح سے وہ خوش و خرم رہے گا اس طرح کے عمل سے وہ اپنے نفس اور دل کو بھی کراہت اور بغض سے محفوظ رکھ سکے گا اور دوسروں کے ساتھ خوشی اور درگزر سے زندگی بسر کرے گا اس طریقہ سے مرد اپنی بیوی سے بھی نفرت نہیں کرے گا اگرچہ اس کی بعض صفات اسے ناپسندیدہ ہی کیوں نہ ہوں۔

عقل مند مرد اس بات کی استطاعت رکھتا ہے کہ وہ اپنے نفس کو اس بات پر قانع کرے کہ کوئی بھی عورت کجی سے خالی نہیں اسے اس کی کجی پہ صبر کرنا چاہیے۔

جب کہ اس میں بعض پہلو اس کے لیے خوش کن بھی ہوتے ہیں۔ دین واخلاق موجود ہے اور جن امور کی اصلاح میں اس کی کجی کو معاف کیا گیا ہے جو کہ اس کی فطرت میں ہے اس سے وہ بھی خود کو تسلی دے سکتا ہے۔

جب تک مرد عورتوں کے ساتھ معاملات میں اللہ تعالیٰ سے ڈرتا رہتا ہے اور ان سے حسن معاشرت صرف اللہ کی رضا کے لیے کرتا ہے جس نے اسے اس حسنِ سلوک کا حکم دیا ہے تو اللہ تعالیٰ بھی اس کی اصلاح کر دے گا اور اس کے دل کو بھی اس کے ساتھ خوش رہنے میں پھیر دے گا۔

اور جو کچھ پیچھے بیان ہوا ہے اس سے مرد کے لیے واضح ہو گیا کہ اس پر لازم ہے اپنی محرم عورتوں کے ساتھ بالعموم معاملہ کرنے میں ہمیشہ اپنے آپ کو پیش کرے۔

کوتاہی سے کام نہ لے بالخصوص اپنی بیوی کے ساتھ کیسے پیش آتا ہے؟ اس بارے میں بھی اپنی اعزاء کے ساتھ اس بے چاری کو بھی شامل کرنا چاہیے اور اسے اپنی بیوی کو بھی مقدم رکھنا چاہیے۔

جیسا کہ تفصیلاً درج ذیل بحث میں آئے گا۔

شوہر صبر سے کام لے:

۱ شوہر کو اپنی بیوی میں بعض بدذوقی والے امور پر صبر کرنا چاہیے۔

۲) اپنی بیوی کے ساتھ حسنِ سلوک اور بھلائی کے مدمقابل اس کی ناشکری پر بھی خاوند کو تحمل سے کام لینا چاہیے۔

۳) خاوند کو بیوی کی زبان سے پہنچنے والی تکلیف پر بھی صبر کرنا چاہیے۔

۴) شوہر کو اپنی بیوی کی کجی بھی صرف نظر کرتے رہنا چاہیے۔

۵) شوہر کو ناپسندیدہ موقع محل کے وقت بیوی کے ہنسنے پر بھی اسے معاف کر دینا چاہیے۔

۶) بیوی کی اصلاح میں خاوند کو تشدد سے اجتناب کرنا چاہیے کیونکہ یہ طلاق کا پیش خیمہ ثابت ہوتا ہے۔

۷) خاوند کو اپنی بیوی کی کجی کے باوجود نرم گوشہ اختیار کرتے رہنا چاہیے تاکہ اس کے ساتھ زندگی بسر ہو سکے۔

۸) خاوند کو بیوی پر غصے کے وقت بھی تحمل سے کام لینا چاہیے۔

شوہر بیوی کو بُرے امور سے بچائے:

۱) جہنم کی آگ سے

۲) اس کے حقوق میں دھوکہ سے

۳) بیوی کی بے عزتی کرنے اور بُرا کہنے سے

۴) اطاعت کی صورت میں بیوی پر ظلم و زیادتی نہ کرے۔

۵) بیوی کو مارنے سے اجتناب کرے۔

۶) بالخصوص خاوند اور بیوی کے مابین تنہائی والے معاملات کو دوسروں پر ظاہر نہ کرے۔
۷) دوسروں کو اپنی ازدواجی زندگی خراب کرنے کا موقع نہ دے۔
۸) سخت جھگڑالو دشمن سے کہ جو اس کی بیوی کی طلاق کی کوشش میں ہے اس سے بیوی کو دُور رکھے۔
۹) اپنی بیوی کے پوشیدہ رازوں کا پیچھا نہ کرے۔
۱۰) غیر بیوی کی طرف جھانکنے سے بچے۔
۱۱) مرد اپنی بیوی کے علاوہ کسی دوسری عورت کی تفکر میں مشغول نہ ہو۔
۱۲) شوہر صرف شک کی بنیاد پر غیرت زدہ ہو (یہ بھی ازدواجی زندگی میں نقصان دہ ہوتا ہے)

بیوی سے خوش طبعی:

۱) اپنی بیوی کو ہم خیال عورتوں سے ملنے کا موقع میسر کرنا چاہیے۔
۲) بیوی کو اپنے ساتھ جائز کھیل کود کا موقع فراہم کرنا چاہیے۔
۳) ایسے شرعی مقابلہ جات کا اہتمام کرنا جس میں اس کی بیوی شرکت کرے۔
۴) خود بھی شرکت کے ساتھ بیوی کو کھیل کا سامان میسر کرنا اور اس کی عمر اور عقل کا خیال رکھنا چاہیے۔
۵) بیوی کو اپنے ساتھ کھیلنے کا بھی موقع دینا چاہیے۔

اللہ تعالیٰ کی نعمتوں پر شکر

۱) نیک عورت کے ساتھ خوش حال ازدواجی زندگی اور اپنے مال و عزت کے محفوظ ہونے پر
۲) اپنے نصف ایمان کی تکمیل پر کہ جس میں اس کی نیک بیوی نے تعاون کیا۔

شادی کرنے والا ان صفات کو ترجیح دے:

۱) دینِ اسلام پر کاربند عورت کو ترجیح دے اگر دوسری صفات بھی جمع ہو جائیں تو اچھا ہے۔

۲) آدمی دین اور دوسری صفات کے ساتھ کنواری کو ترجیح دے۔

۳) دیگر صفات کے ساتھ زیادہ محبت کرنے والی اور زیادہ بچے جنم دینے والی عورت کو ترجیح دے۔

۴) اللہ تعالیٰ سے بہترین بیوی کا سوال کرے۔

شوہر پہ بیوی کی ناپسند باتوں پر صبر کرے:

چنانچہ اللہ تعالیٰ فرماتا ہے' ترجمہ کنز الایمان:

''پس اگر تم انہیں ناپسند کرو لیکن بہت ممکن ہے کہ تم کسی چیز کو بُرا جانو اور اللہ تعالیٰ اس میں بہت زیادہ بھلائی کر دے۔''

یہاں لفظ شیئا میں ربانی تقدیرات کی طرف بڑے نفیس انداز میں اشارہ کیا گیا ہے کیونکہ نفس جن چیزوں کو ناپسند کرتا ہے

اس کی بنیاد اس چیز میں موجودہ بُرائی اور تکلیف نہیں ہوتی بلکہ اس کی بنیاد اکثر طور پر ذوقی اشیاء پر ہوتی ہے جس میں نفس اپنی مرضی کی مخصوص مٹھاس' نزاکت و نفاست' جاذبیت و نرم مزاجی' ذہانت اور زبان کی چاشنی وغیرہ

کہ جن کی طرف نفس کا میلان ہوتا ہے اور حواس سنتے ہیں اکثر طور پر ان کا تعلق خالصتاً ذوق سے ہوتا ہے جو کہ بہت سی مشکلات اور خاوند کے لیے بُری ثابت ہوتی ہیں۔

ممکن ہے خاوند اپنی بیوی کو جاذبیت اور نرم مزاجی کے نہ ہونے کی وجہ سے ناپسند کرے اور اللہ تعالیٰ ان اشیاء کے عوض ہمت و عافیت دے دے جس سے وہ صحت مند

بھی ہوگی اور مکمل تندہی سے وہ اس کی اور اس کی اولاد کی خدمت کرے گی اور ممکن ہے کہ جس کے پاس جاذبیت اور نرمی تو ہو لیکن صحت نہ ہو وہ ہر وقت سستی کے باعث سوئی رہے۔

ممکن ہے کہ عورت کو زبان و کلام میں عدم چاشنی کے سبب ناپسند کیا جائے مگر اللہ تعالیٰ ان اشیاء کے عوض اطاعت شعاری نصیب میں کر دے جب خاوند کوئی چیز مانگے یا حکم دے تو کہے "جی ہاں حاضر ہوں" کہتی ہوئی کام کر دے اور ممکن ہے کہ زبان کی چاشنی والی عورت متکبر ہو جس کی وجہ سے وہ اس پر چڑھائی کرتی رہے۔

اکثر طور پر ناپسندیدہ اشیاء اپنے اندر بالفعل یا نتائج کے اعتبار سے بہت خیر رکھتی ہیں' ان کی ناپسندیدگی کی وجہ صرف اس کے نفس و حواس کے میلان والی اشیاء کی عدم موجودگی ہوتی ہے۔ کتنی ہی عورتیں ہیں کہ جو خاوند کے ذوق و مزاج پر پوری نہیں اُترتیں لیکن ان میں کوئی بداخلاقی' دینی کمزوری' حیا اور امانت کی کمی نہیں ہوتی۔

کیونکہ اس سے مرد نے شادی کی تھی تو ظاہری اشیاء مال' دین' حسن و جمال' خاندان وغیرہ دیکھ کر کی تھی جن کی وجہ سے ایک عورت سے شادی پسند کی جاتی ہے البتہ جو خالصتاً ذوقی مسائل ہیں تو ان کا تعلق باطنی امور سے ہے جو اللہ تعالیٰ کی تقدیر سے ہے۔

جسے انسان نہیں جانتا۔ پس اگر وہ اس میں ذوقی امور نہیں پاتا اور ان پر صبر کرتے ہوئے اس کے ساتھ حسنِ معاشرت سے رہتا ہے تو اللہ تعالیٰ ضرور اس کے لیے اس عورت میں بہت زیادہ بھلائی رکھ دیں گے۔ اسے خاوند کے لیے پاک دامن' باعزت' محفوظ اور خاوند کی تنگی و خوشحالی میں مددگار اس کی اور اس کے مال و اولاد کی محافظہ جو اس کے لیے نیک اولاد پیدا کرے گی جس سے وہ خوش حال اور سعادت مند ہوگا۔

بیوی کی ناشکری پر صبر:

نبی اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے مردوں کو عورت کے بارے میں پہلے سے خبردار کیا ہے کہ جب یہ غصے میں آتی ہے تو مرد کے سب احسانات فراموش کر دیتی ہے تاکہ مرد جب اپنی بیوی سے ایسا دیکھے تو پریشان نہ ہو۔ نور کے پیکر تمام نبیوں کے سردار دو جہاں کے سلطان بحروبر صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے عورتوں کے بارے میں فرمایا:

''یہ احسان فراموش ہوتی ہیں اگر آپ نے کسی ایک سے زمانہ بھر بھی احسان کیا ہو اور پھر تم سے کچھ کمی کوتاہی دیکھ لے تو کہتی ہیں کہ میں نے تجھ سے کبھی خیر نہیں دیکھی۔''

خاوند کی نافرمانی گناہ ہے اور گناہ کو کفر سے بھی تعبیر کیا جاتا ہے۔ کفر کا لفظ بول کر وہ کفر مراد نہیں لیا گیا جو ملتِ اسلامیہ سے نکال دے اور عربی لغت میں کفر کا معنی ہوتا ہے چھپانا' جھٹلانا اور انکار کرنا۔

اس حدیث میں لغت کے اعتبار سے کفر مراد ہے۔ احسانات کا انکار کرنا شریعت نے مرد کو یہ اس لیے بتایا ہے تاکہ وہ عورت کو معذور سمجھے کیونکہ عورتیں جتنی ہی اچھی کیوں نہ ہوں پھر بھی خاوند کی ناشکری ان سے ضرور ہوتی ہے۔ آیئے ایک حدیث کا مطالعہ کرتے ہیں۔

چنانچہ سیدہ اسماء بنت یزید انصاریہ سے روایت ہے کہ حضورِ پاک' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم ایک دن مسجد سے گزرے تو چند عورتیں مسجد میں بیٹھی ہوئی دکھائی دیں۔

حضورِ پاک' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے ہاتھ کے اشارے سے انہیں سلام کیا اور فرمایا:

''تم نعمتیں نوازنے خاوندوں کی ناشکری سے اپنے آپ کو باز رکھو تم خود کو نعمتیں نوازنے والوں کی ناشکری سے باز رکھو۔''

ایک عورت نے کہا: اے اللہ کے رسول! صاحب لولاک' سیاحِ افلاک! میں اللہ تعالیٰ سے کفر کرنے سے پناہ مانگتی ہوں۔ فرمایا: ہاں ٹھیک ہے لیکن تم میں سے ایک عورت لمبا عرصہ تک لونڈی کی طرح بغیر شادی کیے والدین کے گھر میں بیٹھی رہتی ہے۔

پھر جب اللہ تعالیٰ اس کی کسی مرد سے شادی کر دیتا ہے اور وہ اس سے اولاد اور آنکھوں کی ٹھنڈک پاتی ہے تو پھر ایسا غصے میں آتی ہے کہ اللہ کی قسم اُٹھا کر کہتی ہے میں نے اس آدمی سے کبھی ایک لحہ بھی خیر نہیں دیکھی۔ یہ اللہ تعالیٰ کی نعمتوں کا کفر ہے جس کی وجہ سے احسان کرنے والوں کی ناشکری ہے۔

حضورِ پاک' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم مسجد میں ایک طرف بیٹھی ہوئی عورتوں کی طرف نکلے۔ میں بھی ان میں موجود تھی۔

حضورِ پاک' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ان کی آوازیں سنیں تو فرمایا:

''اے عورتوں کی جماعت! تم میں سے زیادہ جہنم کا ایندھن ہیں۔''

پس میں اسماء بنت یزید انصاریہ نے اللہ کے رسول صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو آواز سے مخاطب کیا۔

میں رسولِ پاک' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے بات کرنے کی جراٴت رکھتی تھی۔ میں نے عرض کیا: اللہ کے رسول! صاحب لولاک! سیاحِ افلاک! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کیوں آپ فرمایا:

''جب تمہیں کچھ دیا جائے تو اس کا شکر نہیں کرتی ہو اور جب آزمائش آ

جائے تو صبر نہیں کرتیں اور جب تمہیں کوئی چیز نہ ملے تو شکوہ شکایت شروع کر دیتی ہو' خود کو احسان والوں کے کفر ناشکری سے بچاؤ''۔

میں نے کہا: اے اللہ کے رسول! صاحبِ لولاک! سیاحِ افلاک! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم ان کا کفر کیا ہے؟

تو فرمایا:

''عورت مرد کے ساتھ رہتی ہے اور دو تین بچے اس کے جنم دیتی ہے پھر کہتی ہے کہ میں نے تجھ سے کبھی خیر دیکھی ہی نہیں۔''

اس لیے مرد کو عورت کے احسانات کے عوض ناشکری مشکل عدم صبر کبھی کچھ نہ ملنے پر شکوہ شکایت کی کثرت اور اس کی احسان فراموشی پر صبر کرتے ہوئے اسے معذور سمجھنا چاہیے۔

اس لیے کہ شریعت نے بیان کر دیا ہے کہ عورتوں سے ایسا ہوتا ہی ہے اگرچہ وہ دین دار اور نیک ہوں۔

بیوی کی زبان درازی پر صبر:

جب مرد اپنے نفس کی قیادت میں قوی کمزوروں کی غلطیوں کو برداشت کرنے میں رحم دِلی اور خشیتِ الٰہی رکھتے ہوں۔

اور جب شریعت بھی انہیں بیوی کی کجی اور اس سے صادر غلطیوں پر صبر و تحمل اختیار کرنے کی تلقین کرتی ہے۔

تو ان میں شریعت کے اس حکم کی قبولیت بہت زیادہ ہوتی ہے ایسے خاوند کو آپ دیکھیں گے اگرچہ بیوی کی زبان سے بدکلامی اور فحش کے سوا کچھ نہ نکلے پھر بھی وہ ان سے رحم دِلی کا معاملہ کرے گا اور اس بات کا بھی خیال کرے گا کہ میری اس سے اولاد ہے۔ ایک طویل عرصہ کی صحبت مدِ نظر رکھے گا' وہ یہ بات جانتا ہے کہ اس کے صبر اور خیر

کی وعظ و نصیحت سے اس میں خیر بڑھے گی۔

وہ اس پر متوجہ ہوگی اور اسے خوش رکھنے والے کام کرے گی۔ کچھ مرد بہت سی چیزیں تو برداشت کرتے ہیں لیکن بعض چیزیں برداشت نہیں کر سکتے جیسا کہ بیوی کی مسلسل زبان درازی تو ایسی صورت میں شریعت نے اسے طلاق دینے کی اجازت دی ہے جیسا کہ ذرج ذیل حدیث میں مذکور ہے:

حضرت لقیط بن صبرہ سے روایت ہے' بیان کرتے ہیں کہ میں نے عرض کیا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بے شک میری بیوی کی زبان میں ایک چیز ہے یعنی بدکلامی۔ حضورِ اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: اسے طلاق دے دو۔ میں نے کہا: میری اس سے اولاد ہے اور ایک عرصہ کی محبت بھی۔ فرمایا: اسے نصیحت کرو اگر اس میں خیر ہے تو ضرور قبول کرے گی اور اپنی بیوی کو لونڈی کی طرح نہ مارو۔

شریعت نے ان لوگوں کی نفسیات کا جو بعض چیزیں برداشت کر سکتے ہیں اور بعض نہیں کر سکتے۔ خیال رکھنے کے ساتھ یہ بھی بیان کیا ہے کہ وہ آدمی جو حقیقتاً قوی شخصیت کا حامل ہوتا ہے وہ اپنی شخصیت اور مقام مرتبہ کو ترجیح نہیں دیتا۔

بلکہ کمزور کی اخطاء سے عفو و درگزر اور احسان کے ساتھ پیش آتا ہے جیسا کہ نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سردار' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی مجلس میں موجودہ عورتوں نے عمر بن خطاب رضی اللہ عنہ کی ہیبت کی وجہ سے انہیں دیکھ کر ان سے حیا کیا تو حضور نبی کریم' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس بات سے عورتوں کے لیے عذر فرمایا کہ عمر وہ ہیں۔

جن سے شیطان بھی ڈر کر ان کا راستہ چھوڑ کر بھاگ جاتا ہے۔ ایک دفعہ سیدنا عمر رضی اللہ عنہ نے حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے

اندر آنے کی اجازت مانگی تو آپ کے پاس بنو قریش سے تعلق رکھنے والی ازواجِ مطہرات موجود تھیں۔

جونہی عمر بن خطاب رضی اللہ عنہ نے اجازت مانگی' وہ جلدی سے پردے میں ہو گئیں۔ حضور پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے انہیں آنے کی اجازت دی۔

سیّدنا عمر بن خطاب رضی اللہ عنہ داخل ہوتے ہی دیکھتے ہیں کہ حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم مسکرا رہے ہیں۔ پوچھا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم میرے ماں باپ آپ پر قربان ہوں۔

اللہ تعالیٰ آپ کے دانتوں کو ہمیشہ مسکراتا رکھے' آپ کس چیز پر مسکرا رہے ہیں؟
تو حضور نبی کریم صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے فرمایا: مجھے ان عورتوں سے تعجب ہوا

جو میرے پاس بیٹھی تھیں جب انہوں نے تیری آواز سنی تو جلدی سے پردے میں ہو گئیں۔ سیّدنا عمر رضی اللہ تعالیٰ عنہ نے کہا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم میرے ماں باپ آپ پر قربان۔

آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم اس بات کے زیادہ مستحق ہیں کہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم سے ڈرا جائے۔ پھر عورتوں کی طرف متوجہ ہوئے اور کہا: ارے اپنی جانوں کی دشمنو! مجھ سے ڈرتی ہو اور حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم سے نہیں ڈرتیں؟ اس پر عورتوں نے جواب دیا:

ہاں عمر! رضی اللہ عنہ تم حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم سے زیادہ نڈر اور سخت ہو۔ یہ سن کر حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے فرمایا: یہ بات درست ہے اے خطاب کے بیٹے! قسم ہے اس

ذات کی جس کے ہاتھ میں حضور نبی کریم' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کی جان ہے۔ شیطان جب بھی تجھے کسی گلی میں چلتے دیکھتا ہے تو وہ دوسری گلی کی طرف چل دیتا ہے۔

سیّدنا عمر رضی اللہ عنہ کی اپنی بیوی پر رحم دِلی:

اس کے باوجود سیّدنا عمر بن الخطاب رضی اللہ عنہ اپنی بیوی کے ساتھ رحم دِلی سے پیش آتے تھے۔ چنانچہ ایک آدمی امیر المومنین سیّدنا عمر فاروق رضی اللہ عنہ کے پاس اپنی بیوی کی زبان درازی کی شکایت لے کر آیا۔

جب وہ سیّدنا عمر فاروق رضی اللہ عنہ کے گھر کے پاس پہنچا تو اچانک کیا سنتا ہے کہ عمر رضی اللہ عنہ کی بیوی ان پر زبان درازی کر رہی ہیں' یہ سُن کر وہ آدمی وہیں سے لوٹ گیا۔ عمر فاروق رضی اللہ عنہ اس کا آنا محسوس کرتے ہیں' بُلا کر پوچھتے ہیں: کیسے آئے تھے؟ وہ شخص کہتا ہے کہ: میں اپنی بیوی کی شکایت لے کر آیا تھا مگر جب میں نے آپ رضی اللہ عنہ کی بیوی کو آپ سے با آوازِ بلند باتیں کرتے سنا تو چل دیا۔ سیّدنا عمر رضی اللہ عنہ نے فرمایا: دیکھیے اس نے میری اولاد کو جنم دیا اور انہیں دودھ پلاتی رہی اور وہ میرا خیال بھی رکھتی ہے اور میرے کپڑے بھی دھوتی ہے۔ اپنی شدت اور بلند مرتبے کے باوجود یہ تھی امیر المومنین سیّدنا عمر فاروق رضی اللہ عنہ کی رحم دِلی اس کے ساتھ ساتھ وہ اپنی بیٹیوں کو اپنے خاوندوں کی اطاعت کی وصیت بھی کرتے تھے۔ سیّدنا عمر فاروق رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں: ہم قریشی لوگ عورتوں پر غالب تھے جب ہم مدینہ منورہ میں انصاریوں کے پاس آئے تو یہ ایسے لوگ ہیں جن کی عورتیں ان پر غالب تھیں اب ہماری عورتیں بھی انصاری عورتوں کا ادب اپنانے لگیں۔ میری بیوی میرے سامنے زور سے بولی اور بحث وتکرار کیا۔

میں نے کہا اس طرح مجھ سے مت تکرار کرو تو اس نے جواباً کہا تو اسے عجیب

کیوں محسوس کرتا ہے؟ اللہ کی قسم! نبی اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی بیویاں تھیں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے بحث وتکرار کر لیتی ہیں ان میں سے ایک تو دن بھر رات تک حضورِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے ترکِ تعلق بھی کر لیتی ہیں۔ میں نے خوف زدہ ہو کر کہا جس نے اس عظیم گناہ کا ارتکاب کیا وہ ہلاک ہو گئی پھر میں اپنے کپڑوں کو سمیٹتا ہوا حضرت حفصہ رضی اللہ عنہا کے پاس پہنچا۔ میں نے کہا: اے حفصہ! کیا تم میں سے کوئی دن بھر رات تک رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے غصہ بھی ہو جاتی ہے؟ کہا: ہاں! میں نے کہا: وہ ہلاکت اور ہلاکت اور خسارے میں ہے۔ کیا تجھے ڈر نہیں لگتا کہ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی ناراضگی سے اللہ تعالیٰ ناراض ہو جائیں اور تو ہلاک ہو جائے اس قصہ سے معلوم ہوا کہ نور کے پیکر تمام نبیوں کے سردار دو جہاں کے سردار سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی بیویاں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے تکرار بلکہ ترکِ تعلق تک کرتی تھیں جو کہ تمام مخلوق سے افضل اور مقامِ محمود کے مالک ہیں اور کن سے یہ سرزد ہوتا تھا؟ جو مومنوں کی مائیں اور اُمت کی افضل ترین عورتیں تھیں جب مرد اپنی بیوی کو اس کی بات رد کرتے ہوئے پائے تو غمگین نہ ہو کیونکہ ایسا تو ان کے ساتھ بھی پیش آیا تھا جو ہم سب سے افضل تھے اور وہ اس پر صبر کرتے تھے۔ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی بیویوں سے ایسا ہوا جو بلاشک وشبہ ہماری عورتوں سے افضل ہیں جس طرح شریعت نے مرد کو عورت پر حکمرانی دی اسی طرح یہ بھی جائز کیا کہ جو مرد اپنی ازدواجی زندگی کو برقرار رکھنے کے لیے بیوی پر اپنے بعض حقوق سے تنازل کرنا چاہے

تو مرد کے لیے کوئی حرج نہیں ہے جب کہ اس کی بیوی ایسے گھرانے سے ہو جن کی عورتیں انصاری عورتوں کی طرح ہوں۔

گھر کو چلانا ان کے سپرد ہوتا ہو اس کے باوجود کہ سیدنا عمر فاروق رضی اللہ عنہ کا

میلان اس طرف تھا کہ معاملات کی باگ ڈور مرد کے ہاتھ میں ہونی چاہیے مگر جب آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے انصاری مردوں کے بارے میں بتلایا تو رسول اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے انصاری مردوں کو ان کی اس حالت پر کچھ نہیں کہا بلکہ آپ مسکرا دیئے۔

امیر المومنین سیدنا عمر فاروق رضی اللہ عنہ نے جب کہا: ہم قریشی لوگوں کا عورتوں پر غلبہ تھا۔ پس جب ہم ایسی قوم کے پاس آئے جن کی عورتوں کا ان پر غلبہ ہے اور اس بات کا ذکر جب نبی مکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے کیا تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم مسکرا دیئے جس خاوند کو اس بات کا علم ہو کہ عورت اسے ایک ایسا آدمی دیکھنا چاہتی ہے جو قوی شخصیت کے ساتھ ساتھ اس کا محسن بھی ہو تو اس کا ایسا کرنا افضل ہے کیونکہ عورت ہمیشہ یہ چاہتی ہے کہ اس کا تعلق ایک ایسے مرد سے ہونا چاہیے جو قوی شخصیت کا مالک ہونے کے ساتھ ساتھ اسے آزادی' عزت اور اس کی بات کا احترام بھی کرتا ہو کیونکہ اس قسم کا مرد ہی عورت کی حفاظت کر سکتا ہے۔

بیوی کی کج روی شوہر کی نرمی:

مرد کو اپنی بیوی سے نرم گوشہ ہونا چاہیے یعنی کجی کے باوجود دل داری سے کام لے تاکہ اس کے ساتھ زندگی آسانی سے بسر ہو سکے۔

نور کے پیکر تمام نبیوں کے سرور سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''بے شک عورت پسلی سے پیدا کی گئی ہے اگر تو اسے سیدھا کرنا شروع کر دے گا تو توڑ بیٹھے گا اور اگر اسے چھوڑ دے گا تو یہ مسلسل ٹیڑھی ہی رہے گی۔ پس عورتوں سے خیر کی نصیحت قبول کرو۔''

رسول اکرم نورِ مجسم' تمام نبیوں کے سردار صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''بے شک عورت پسلی سے پیدا کی گئی ہے۔ پس اگر تو اسے سیدھا کرے

گا تو توڑ بیٹھے گا۔ پس اس کے ساتھ حکمت اور حسنِ سلوک سے پیش آؤ
پھر اس کے ساتھ رہ سکو گے۔"

نفوس کو گرویدہ کرنے اور تالیف قلبی کے لیے نرم خو ہونا پسندیدہ چیز ہے جب کہ عورتوں کے بارے میں حکمتِ عملی اختیار کرنے کے لیے ان کی کجی پر صبر کا محتاج ہے اور جسے انہیں سیدھا کرنے کے علاوہ اور کوئی کام ہی نہیں وہ ان سے فائدہ نہیں اُٹھا سکتا جب کہ انسان کے لیے عورت کے بغیر چارہ کار بھی نہیں جس سے وہ سکون حاصل کرے اور اس سے طلب معاش پر استعانت لے گویا کہ اس سے استمتاع اس کے بعض امور پر صبر کے بغیر ممکن نہیں ہے اگر تو اسے سیدھا کرے گا تو توڑ بیٹھے گا۔ پس اس سے نرمی سے معاملہ کر بے شک اس کام میں مشقت ہے اور اپنی حاجت کو پورا کرنا (یعنی اس مشقت کے بغیر اپنی حاجت کو پورا نہیں کر سکتے) پیچھے بیان کردہ تمام عبارت سے معلوم ہوا کہ شریعت نے مرد کو بیوی پر نرم دِلی کی ترغیب دی ہے جسے ہر مرد باآسانی اختیار کر سکتا ہے اور جسے یہ شبہ ہو کہ وہ اس کی قدرت نہیں رکھتا تو شریعت نے جس طرح صاحب قدرت کا خیال رکھا ہے اسی طرح وہمی شخص کا بھی خیال رکھا ہے۔ وہ شخص کہ جسے یہ وہم ہے کوئی مرد اگر اس کی بیوی سے علیحدہ ہوا تو وہ اسے نہیں روکے گی باوجود اس کے کہ ابھی تک حقیقت میں کچھ نہیں ہوا تو شریعت نے پھر بھی اس وہمی شخص کی نفسیات کا خیال رکھتے ہوئے اسے طلاق دینے کی اجازت دی ہے جیسا کہ صحیح حدیث میں ہے ایک آدمی حضور اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس آیا اور کہنے لگا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بے شک میری بیوی کسی بھی چھونے والے کے ہاتھ کو نہیں روکتی۔ فرمایا: اسے طلاق دے دو۔ کہا: وہ بہت خوب صورت ہے اور میں اس سے بہت محبت کرتا ہوں۔ فرمایا: پس اس سے بھرپور فائدہ اُٹھاتے رہو جب نور کے پیکر تمام نبیوں کے سرور دو جہاں کے سردار سلطانِ بحر و بر صلی

اللہ علیہ وآلہ وسلم کو معلوم ہوا کہ یہ اپنے اوہام پر غلبہ پا کر حقیقت پر معاملہ کر سکتا ہے تو فرمایا: جاؤ اس سے فائدہ اُٹھاؤ۔ درحقیقت وہ عورت فحاشی میں مبتلا نہیں ہوئی تھی اور مرد کی مراد یہ تھی کہ اس کی طبیعت ایسی ہے کہ اگر کوئی غیر محرم ہاتھ بڑھائے تو وہ چھونے والے کا ہاتھ شاید نہیں روکے گی۔ یہ مراد نہیں تھی کہ اس سے ایسا ہوا ہے اور وہ زنا کاری کرتی ہے۔

اگر ایسا ہوتا تو رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کبھی اسے ساتھ رہنے کی اجازت نہ دیتے کیونکہ ایسی حالت میں مرد دیوث ہوتا ہے اور جب اس کی طبیعت ایسی تھی جس سے اسے شک ہوتا تھا کہ اگر اسے کوئی علیحدہ کرے تو وہ اسے نہیں روکے گی تو رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اسے چھوڑنے کا حکم دیا اور جب اس نے ذکر کیا کہ وہ اس سے محبت کرتا ہے تو پھر اس کے لیے ساتھ رہنے کو جائز قرار دیا کیونکہ اس کی اس سے محبت بلاشک ثابت ہے اور بے حیائی مشکوک ہے تو متوقع وہم کی بنیاد پر فی الفور نقصان کو اختیار نہیں کیا جاتا۔ وہ لوگ جو بیویوں میں اپنے اوہام کو نہیں چھوڑ سکتے اور اوہام کو حقیقت پر غلبہ دیتے ہیں تو شریعت نے ان کے لیے طلاق جائز کی ہے اگر نہیں اس میں سکون ہو اور جو شخص اپنے اوہام کے پیچھے نہیں چلتا اور حقیقت کو اوہام پر غالب رکھتا ہے تو ایسے شخص کا تقویٰ اسے کمزوروں کی اخطاء کو برداشت کرنے پر اُبھارتا ہے۔ سب سے کمزور ترین عورت ہے اور اس کی زیادہ غلطیاں اس کی کجی ہے اور اس کی کجی پر صابر اللہ تعالیٰ کا شدید تقویٰ رکھنے والے اور اللہ کی رضا کے لیے کمزوروں پر صبر کرنے والے آدمیوں میں سے ہے۔

وہ اللہ تعالیٰ کی خوشی کو اپنے نفس کی خوشی پر ترجیح دیتا ہے اور اللہ کے رسول، رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے عورتوں پر نرم دلی کے خطاب میں ایسی ہی قسم کے مرد مراد ہیں اس میں یہ مردوں کے لیے عفو و درگزر کی بہت زیادہ ترغیب ہے اور

رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی وصیت بھی۔

نور کے پیکر تمام نبیوں کے سرور دو جہاں کے سردار، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی وصیت ہے عورتوں سے خیر خواہی کی نصیحت قبول کرو بے شک وہ صرف تمہارے لیے ہی خاص ہیں۔ گویا تمہارے پاس وہ لونڈی کی طرح ہیں تم ان کی کسی چیز کے مالک نہیں ہو سوائے اس کے کہ اگر وہ کھلی بے حیائی کریں اگر وہ ایسا کریں تو ان کے بستر الگ کر دو اور انہیں ایسی مار مارو جو نشان نہ چھوڑے۔

مرد کو یہ معلوم ہونا چاہیے کہ بیوی کی کھلی بے حیائی کی صورت میں شریعت نے اسے یہ ترغیب دی ہے کہ وہ اس سے ہم بستری چھوڑ دے اور معمولی مار سے سزا دے اور جو بے حیائی کے علاوہ ہے وہ تو بہت ہلکا ہے اس لیے جاننا چاہیے کہ اس پر اس کے ساتھ نرمی اور درگزر سے کام لینا ہوگا۔ شریعت نے مرد کو عفو و درگزر کی ترغیب دینے کے ساتھ ساتھ یہ بھی بیان کیا کہ بیوی کے بالفعل بے حیائی میں واقع ہونے کی صورت میں خاوند اس سے لعان اور کم از کم اسے طلاق دے سکتا ہے بلکہ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے سیّدنا سعد رضی اللہ عنہ کی غیرت کو اہمیت دی۔

بنو خزرج کے سردار سیّدنا سعد بن عبادہ رضی اللہ عنہ نے کہا اگر میں کسی آدمی کو اپنی بیوی کے ساتھ دیکھوں تو فوراً میں اسے تلوار کی دھار سے قتل کروں گا اس پر رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: کیا تم سعد کی غیرت پر تعجب کرتے ہو؟ میں سعد رضی اللہ عنہ سے زیادہ غیرت مند ہوں اور اللہ تعالیٰ مجھ سے بھی زیادہ غیرت مند ہیں۔

مرد کو چاہیے کہ وہ اپنی بیوی میں ہر قسم کی کجی کے باوجود اس سے مستفید ہو اور اس کی بیوی میں جو کجی اسے وہم میں مبتلا کرے، اسے ترک کر دے اور بیوی سے حقائق کی بنیاد پر تعامل کرے۔

بیوی کے غصے پر شوہر کا صبر:

مرد یہ جانتا ہے کہ بسا اوقات اس پر ایسی گھڑی بھی آتی ہے کہ اس میں وہ اپنے نفس سے مغلوب ہو کر ایسے ہی کسی دوسرے پر سوار ہو جاتا ہے اور کبھی تو قریبی سے قریبی کو بھی نہیں چھوڑتا۔ بسا اوقات تو اپنے آپ پر سوار ہو جاتا ہے۔ پس جب یہ اپنی بیوی کو اپنے پر بحالتِ غصہ یا سوار پائے تو غمگین نہ ہو۔

اور نہ ہی یہ کہے کہ یہ مجھ سے محبت نہیں کرتی یا یہ مجھے ناپسند کرتی ہے بلکہ اس کے لیے عذر تلاش کرے کہ ایسا ہو جاتا ہے بلکہ عورتوں میں سب سے افضل مومنوں کی ماں سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے ہوا اور وہ کس پر غصے ہوئیں؟ نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سردار صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم جو تمام مخلوقات سے افضل ہیں اس کے باوجود آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم صرف نظر فرماتے اور جب تو شوہر کو ایسا کرنے سے معلوم ہوگا کہ اس کی بیوی اس سے محبت کرتی ہے۔

اُم المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا بیان کرتی ہیں کہ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مجھے مخاطب کر کے فرمایا: بے شک میں خوب جانتا ہوں جب تو مجھ سے راضی اور جب تو مجھ سے ناراض ہوتی ہے۔ کہتی ہوں میں نے عرض کیا: آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو کیسے معلوم ہو جاتا ہے؟ فرمایا: جب تو مجھ سے راضی ہوتی ہے تو کہتی ہے مجھے اللہ کے رسول، رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے رب کی قسم! اور جب تو ناراض ہوتی ہے مجھے ابراہیم علیہ السّلام کے رب کی قسم! کہتی ہے کہ اللہ کی قسم ویسے ہی ہے لیکن میں صرف آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا نام ہی ترک کرتی ہوں۔ (صحیح البخاری)

عورتوں میں غیرت انہیں غصہ دلاتی ہے جیسا کہ سیدہ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے غصہ ہوئیں۔ عورتوں میں یہ وہ

غیرت ہے جسے اکثر احکام میں ان کو معاف کر دیا جاتا ہے اس لیے کہ عورت اس طرح کی غیرت کھاتے وقت کسی طرح کا ادراک ہی نہیں رکھتی۔

جیسا کہ فرمانِ گرامی:

غیرت میں عورت کو کچھ معلوم نہیں پڑتا' غیرت زدہ ہونے والیوں کو وادی کی اونچ نیچ کا بھی پتہ نہیں چلتا اگر ایسا نہ ہوتا تو اُم المومنین حضرت عائشہ بنت ابی بکر الصدیق رضی اللہ عنہا پر اس وجہ سے بہت گناہ ہوتا کیونکہ نبی اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے ترکِ تعلق کرنا گناہِ کبیرہ ہے اس لیے تو حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کہتی تھیں میں صرف آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا نام ترک کرتی ہوں اس سے معلوم ہوا کہ ان کا دل برقرار اور محبت ویسی ہی رہتی تھی۔ (النووی)

پھر اُم المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا بیان کرتی ہیں کہ جب وہ ایسے غصے میں ہوتیں جس سے ایک عاقل اپنے اختیارات کھو بیٹھتا ہے تو اس سے ان کی برقرار محبت میں کوئی تبدیلی نہیں آتی تھی جب کہ ان کے دل کا تعلق رسولِ اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی ذاتِ کریمہ کے ساتھ اور محبت و مودت ویسے ہی رہتی تھی۔

مرد کے لیے مستحب یہ ہے کہ جب اپنی بیوی کے میلان اور عدم میلان کو اس کے قول و فعل میں محسوس کرتے ہوئے ناپسندیدہ اشیاء دیکھے تو نور کے پیکر تمام نبیوں کے سردار دو جہاں کے سردار' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی پیروی کرتے ہوئے انس و محبت کی گھڑی کا منتظر رہے کہ جس میں وہ اسے سمجھا سکے۔

بیوی کے حقوق میں دھوکہ سے بچنا:

خاوند یہ جانتا ہے کہ دوسروں کو دھوکہ دینا حرام ہے لیکن ممکن ہے کہ وہ بیوی کے حقوق میں دھوکہ دہی میں لاپرواہی برتے۔ مثال کے طور پر جیسا کہ آپ دیکھیں گے نکاح کے وقت بیوی نے یہ شرط لگائی تھی کہ وہ اپنے شہر میں ہی رہے گی۔ خاوند کیا کرتا

ہے کہ اس کی مرضی کے بغیر اپنی ملازمت کے عذر سے اسے دوسرے شہر میں لے جاتا ہے اور حال جوں کا توں رہتا ہے اور یہ ممکن بھی ہو کہ اس میں شرط کے مطابق اس کے ساتھ رہنے کی استطاعت ہو لیکن پھر بھی وہ ٹال مٹول کرے یا یہ کہ بیوی کے گھر والے شادی کے وقت بہت زیادہ حق مہر شرط لگا دیتے ہیں کیونکہ زیادہ حق مہر ان کی عورتوں کے دیئے جانے والے حق مہر کے مناسب ہے پھر وہ کچھ رقم پہلے ادا کر دیتا ہے کہ باقی شادی کے بعد ادا کرے گا مگر وہ طاقت کے باوجود بیوی کا حق مہر مکمل نہیں کرتا۔ بعینہ دوسرے امور کہ جن میں ممکن ہے وہ لاپرواہی برتے۔ حقیقت میں یہ بیوی کے ساتھ دھوکہ ہے۔ پس جس مرد پر اس کی بیوی کے حقوق ہیں اسے ضرور ادا کرنے چاہئیں یا کم از کم اسے دھوکہ دہی کے بغیر راضی کرنا چاہیے کیونکہ بیوی سے دھوکہ دہی کرنے والا بُری صفات لے کر اللہ کے سامنے پیش ہوگا۔

حدیث مبارکہ ہے:

رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''جو بھی شخص کسی عورت سے کم یا زیادہ مہر پر شادی کرتا ہے تو اس کی نیت اسے ادا کرنے کی نہیں، وہ اسے دھوکہ دیتا ہے اگر وہ اس کا حق دیئے بغیر مر گیا تو اللہ کو اس حال میں ملے گا کہ وہ زانی ہے۔'' (ابن ماجہ ۲۴۱)

بیوی کو بُرا نہ کہیے؟

جیسا کہ مرد پر لازم ہے کہ وہ اپنی کی انسانیت کا احترام کرے اور خاص طور پر جب اس کی بات معتبر یا اس کا ایک مقام ہو تو اسے جتلاتا پھرے۔

کہ وہ اس کا کفیل ہے اسی طرح وہ اس کے احساسات کا بھی خیال کرے کیونکہ شریعت مرد کو اس کے احساسات کے رعایت پر اُبھارتی ہے۔ وہ نہ ہی تو اسے ڈانٹے اور نہ گالی گلوچ اور بُرا بھلا کہے اور نہ ایسا کہے

کہ اللہ تیرا بُرا کرے وغیرہ وغیرہ

کیونکہ

نبی مکرم' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم

سے جب یہ پوچھا گیا کہ

ہم میں سے ہر ایک کی بیوی کا اس پر کیا حق ہے؟ تو فرمایا:

''اس کے چہرے پر نہ مارو اور نہ اسے بُرا کہو اور نہ اس سے قطع تعلق کرو مگر گھر کے اندر۔''

بلکہ شوہر کو اس بات کا بھی لحاظ رکھنا چاہیے کہ اس کی بیوی نے اس کے لیے ایسی چیز مباح کردی جو اس نے اپنے والدین کے لیے بھی جائز نہیں رکھی اور وہ یہ ہے کہ خاوند اسے جماع کے لیے برہنہ دیکھ سکے۔

رسولِ اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے فرمایا:

''کیسے جبکہ تم ایک دوسرے سے مل چکے ہو اس چیز کے ساتھ (یعنی جماع) کہ جس پر اس نے تمہاری بیوی کو تمہارے لیے حلال کیا۔''

بیوی کو مارنا حماقت؟

ایسے بھی آدمی ہیں جو اپنی بیوی کو بہت زیادہ مارتے ہیں پھر بقیہ دن یا رات میں اس سے محبت کرتے ہیں' مجامعت کرنا اور ساتھ لیٹنا تو اس وقت اچھا لگتا ہے۔

جب اس کی طبیعت کا میلان اور دل کی رغبت ہو۔ غالباً پٹی ہوئی عورت اس سے نفرت کرے گی جس نے اسے پیٹا ہے۔

شریعت نے اسی کی مذمت کی طرف اشارہ کیا ہے اور اس کے بغیر کوئی چارۂ کار نہ ہو تو پھر تادیب معمولی مار سے ہونی چاہیے تا کہ اسے مکمل نفرت پیدا نہ ہو جائے۔

پس وہ نہ مارنے میں حد سے تجاوز اور نہ تادیب میں۔

نبی کریم، نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سرور، دو جہاں کے تاجور، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''تم میں سے کوئی بھی شخص اپنی بیوی کو غلام کی طرح نہ پیٹے اور پھر یہ ہو کہ دن کے آخر میں اس سے جماع بھی کرے۔''

شریعت نے بھی بیان کیا ہے کہ بیوی کو مارنا خاوند کے واجب حقوق میں بصورتِ نافرمانی مباح کہا گیا ہے جب کہ پہلے عورتوں کو مارنا مطلقاً منع تھا۔

رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا فرمان ہے:

''کہ اللہ کی بندیوں کو نہ مارو۔''

چنانچہ سیّدنا عمر رضی اللہ عنہ تشریف لائے اور کہنے لگے:

عورتیں تو خاوندوں سے باغی ہو گئی ہیں پھر آپ نے مارنے کی اجازت دے دی تو وہ انہیں مارنے لگے۔

اسی دوران بہت سی عورتیں نبی مکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی ازواجِ مطہرات کے پاس شکایت لے کر آئیں۔

راوی حدیث بیان کرتے ہیں کہ ستر سے زائد عورتیں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی ازواجِ مطہرات کے پاس آئیں۔ سب کی سب خاوندوں کی شکایت کر رہی تھیں۔ یہ کوئی تمہارے بہترین لوگ نہیں ہیں۔ چنانچہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''تم میں سے بہترین لوگ کبھی نہیں ماریں گے''

اسی طرح آیتِ کریمہ میں بھی انہیں مارنے کی جو اجازت ہے تو اس میں مجموعی طور پر عورت کو مارنے کے جواز پر دلالت ہے۔

پس خاوند کے لیے جائز ہے کہ جب وہ اپنی بیوی میں کوئی ایسی مکروہ چیز دیکھے کہ

جس میں اس کی اطاعت اس پر لازم ہوتو وہ تادیب کے لیے اسے مار سکتا ہے لیکن دھمکی پر اکتفا کرے تو اچھا ہے اور جب تک اشارے سے مقصود ممکن ہو تو فعل سے اجتناب کرنا چاہیے کیونکہ اس سے جو نفرت پیدا ہوتی ہے وہ بیوی سے حسنِ معاشرت کی ضد ہے ہاں جب معاملہ اللہ عزوجل کی معصیت کے متعلق ہو تو ٹھیک ہے۔

شریعت نے خاوند کو مخصوص حدود و قیود کے ساتھ مارنے کی اجازت دیتے ہوئے انہیں نہ مارنے کی ترغیب بھی دی ہے اور پھر رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی پیروی کا حکم بھی دیا ہے۔ اُم المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سرور صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے کبھی بھی اپنی کسی بیوی یا غلام کو نہیں مارا۔

اور نہ ہی اپنے ہاتھ سے کسی (جاندار) چیز کو مارا مگر صرف جہاد فی سبیل اللہ میں یا جب اللہ کی حرمتوں کو پامال کیا جارہا ہوتا تو اللہ تعالیٰ کے لیے انتقام لیا۔

شوہر بیوی کا رازدار ہو:

شریعتِ مطہرہ ادب وآداب اور شرم وحیا کو پسندیدہ قرار دیتی ہے اور بے حیائی، بے ہودگی اور جماع کے کام یا اوصاف کو سرِعام بیان کرنے سے منع کرتی ہے۔ ذوقِ سلیم اور لطیف احساسات والے مومنوں کا مکمل خیال رکھتی ہے اس لیے خاوند کو اپنی بیوی کے راز کی حفاظت کرنی چاہیے جو ان کے درمیان خاص طور پر جماع کی حالت میں ہوتا ہے۔

کیونکہ شریعت میں اپنے اہل کے بستر کے راز فاش کرنے والے کے لیے بہت وعید آئی ہے جیسا کہ نبی اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''اللہ کے نزدیک قیامت کے دن بدترین شخص وہ ہوگا جو اپنی بیوی کے پاس آتا ہے اور وہ اس کے پاس آتی ہے پھر وہ اس کا راز افشا کرتا ہے۔''

نبی اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے میاں بیوی میں سے ہر ایک کو ڈرایا تا کہ دونوں اس وعید میں مبتلا نہ ہوں۔ (صحیح مسلم ۱۴۵۱)

خبردار! ممکن ہے تم میں سے کوئی شخص اپنی بیوی کے ساتھ تنہائی میں ہو کر دروازہ بند کرے اور پردہ لٹکا کر اپنی حاجت پوری کرے پھر جب باہر نکلے تو اپنے دوستوں کو بیان کرے اور خبردار! ممکن ہے کہ اے بی بیو! تم میں سے کوئی عورت اپنے خاوند کے ہمراہ اپنا دروازہ بند کرے اور پردہ لٹکائے پھر جب اپنی حاجت پوری کرے تو اپنی سہیلیوں کو بیان کرے ایک سرخی مائل سیاہ رخساروں والی عورت نے کہا:

اے اللہ کے رسول! رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم! اللہ کی قسم! عورتیں بھی ایسا کرتیں اور مرد بھی ایسا ہی کرتے ہیں۔ فرمایا ایسا نہیں کرو۔

بے شک اس کی مثال اس شیطان کی ہے جو کسی شیطانہ سے فٹ پاتھ پر ملتا ہے اور پھر اس سے اپنی حاجت پوری کر کے اسے وہیں چھوڑ کر چلا جاتا ہے۔

شریعت نے مرد کے لیے حرام کیا ہے کہ وہ اپنی بیوی کے ساتھ جماع کا معاملہ کر کے اس کی تفصیل یا جو عورت سے جماع میں قول وفعل سرزد ہوتا ہے' لوگوں کو بتائے صرف جماع کے ذکر میں اگرچہ کوئی فائدہ اور ضرورت نہ ہو تو یہ بھی مکروہ ہے۔

کیونکہ یہ خلاف مروت ہے اور اگر اس کی ضرورت یا اس پر کوئی فائدہ مرتب ہوتا ہو تو پھر ذکر کرنے میں کوئی قباحت نہیں جیسا کہ رسول اللہ' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے کسی صحابی رضی اللہ عنہ کے شرعی سوال کے جواب میں فرمایا تھا:

بے شک میں اور میری یہ بیوی بھی ایسا کرتے ہیں اسی طرح آپ نے سیدنا ابوطلحہ رضی اللہ عنہ سے دریافت فرمایا: کیا تم نے شب زفاف منالی؟ یعنی جماع کر لیا؟ اور سیدنا جابر بن عبداللہ رضی اللہ عنہما سے فرمایا تھا: جماع جماع شریعت نے یہ بھی بیان

کیا ہے کہ بے شک بعض ایسے لوگ بھی ہیں جو لوگوں کی ازدواجی زندگی کو خراب کرتے ہیں اور اس امر کی وضاحت کی کہ یہ کوئی اسلامی طریقہ نہیں ہے جیسا کہ ایک حدیث میں ہے:

رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"وہ ہم میں سے نہیں جس نے امانت کی قسم اُٹھائی اور وہ بھی کہ جس نے کسی کی بیوی کو اس کے لیے خراب کیا۔" (ابوداؤد:۵۱۷۵)

ایسی قسم کے لوگ اکثر وہ ہوتے ہیں جو خود ازدواجی زندگی میں مشاکل کا شکار ہوتے ہیں ایسا آدمی خود عورتوں سے حسنِ معاشرت نہیں جانتا ہوتا اور اپنی بیوی سے تنگ ہوتا ہے۔

پھر اس کے بدلے وہ پندونصائح کی پریکٹس شروع کر دیتا ہے اور دوسرے آدمیوں کو بھی نصیحت کی غرض سے رہنمائی شروع کر دیتا ہے۔ خاص طور پر نئے شادی شدہ آدمی کو اور اس سے ایسے تعامل کا مطالبہ کرتا ہے جو وہ خود نہیں کر سکا تا کہ وہ عورت پر اپنی مردانگی ثابت کرنے کے لیے حکم جاری کر کے اطاعت و فرمانبرداری کا انتظار کرے۔

بصورتِ دیگر اسے سخت سزا دے جو بھی ان نصیحتوں کو اپناتا ہے اس کی ازدواجی زندگی تباہ ہو جاتی ہے یا ایسے خاوند کی بیوی ابتدائی طور پر صبر کرتی ہے پھر معاملات بدل جاتے ہیں بعد میں غالباً اس کے حکم اور اطاعت پر چلتی ہے پھر یہ بے چارہ فسادی کی نصیحتوں پر قربانی کا بکرا بن کے رہ جاتا ہے جس نے اپنی نصیحتوں سے دوسرے کی بیوی کو اس پر خراب کیا وہ خود بھی ویسی ہی برباد ازدواجی زندگی گزارتا ہے۔

اس لیے آدمی کو اس قسم کے لوگوں سے بچ کر رہنا چاہیے اور دوسروں کو اپنی بیوی سے تعلقات خراب کرنے کا موقع نہیں دینا چاہیے۔ دوسروں کی بے جا اور غلط قسم کی

نصیحتوں کو قبول نہ کرے مگر وہ نصیحتیں کہ جن میں بیوی کے لیے شوہر کا دل نرم کرنے کی بات ہو یا ایسی چیز کی پیش کش کہ جس سے اس کی بیوی کا دل اس کے لیے نرم ہو ایسی نصیحت کو ضرور قبول کرے۔

شوہر فسادی دشمن سے بچے:

خاوند کو یہ بھی جاننا چاہیے کہ شیطان' لوگوں کو فتنہ میں مبتلا کرنے کے لیے اپنے لشکروں کو ان کی طرف بھیجتا ہے اور لوگوں میں لڑائی جھگڑے' کینہ وغیرہ سے فتنہ وفساد کا بازار گرم کرنے کی کوشش میں لگا رہتا ہے۔ ہر انسان کے ساتھ اس کا ایک ساتھی چھوٹا شیطان ہوتا ہے۔ سب سے بڑے شیطان کی بادشاہت کا مرکز سمندر پر ہے وہاں سے وہ زمین پر لشکر کشی کرتا ہے۔

پھر شیطانی لشکر لوگوں میں فتنے برپا کرتے ہیں' وہ ان کے نتائج کا انتظار کرتا ہے۔ ہر ایک اپنے کردار کی رپورٹ لے کر آتا ہے لیکن وہ ان تمام فتنوں کی کارکردگی پر بہت خوش ہوتا اور اپنے قریب کر کے اس سے بغل گیر ہوتا ہے کہ اس نے اس ملعون کا مقصود پورا کیا۔

نبی کریم' نور کے پیکر' تمام نبیوں کے تاجور' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''بے شک ابلیس نے اپنا عرش پانی پر رکھا ہوا ہے وہاں سے وہ اپنے لشکروں کو بھیجتا ہے اس کا مقرب ترین وہ ہوتا ہے۔ میں نے ایسا ایسا کیا۔ ابلیس کہتا ہے: تو نے کچھ نہیں کیا۔ پھر دوسرا آ کر کہتا ہے کہ میں نے بیوی اور میاں کو اس وقت تک نہیں چھوڑا جب تک ان میں تفریق نہیں ڈلوا دی۔ اس رپورٹ پر بڑا ابلیس اسے اپنے قریب کرتے ہوئے کہتا ہے: ہاں یہ ہوا نہ کام پھر اسے اپنے گلے لگاتا ہے۔ (صحیح مسلم ۱۵۵/۱۷)

شوہر کو چاہیے کہ وہ ہر وقت متنبہ رہے کہ بسا اوقات کہ میاں بیوی کے درمیان ہونے والی انتہائی معمولی باتوں سے اختلافات کی آگ بھڑک اُٹھتی ہے اور اچانک اتنی بڑھتی ہے کہ ایک بہت بڑی مشکل کی صورت اختیار کر لیتی ہے۔ قریب ہوتا ہے کہ طلاق تک لے جائے اس کے پیچھے شیطانی جدوجہد کے سوا کچھ نہیں ہوتا ہے کہ طلاق تک لے جائے اس کے پیچھے شیطانی جدوجہد کے سوا کچھ نہیں ہوتا۔

وہ دونوں میں بغض وعداوت ڈالنے پر بڑا حریص ہے ایسی صورت حال میں اپنے آپ کو اصلی حالت میں لانے کے لیے سوائے اللہ کی پناہ میں آنے اور شیطان مردود سے اللہ عزوجل کی پناہ طلب کرنے اور شیطان سے محفوظ کرنے والے اذکار وغیرہ کے علاوہ کوئی چارہ کار نہیں ہوتا جیسا کہ آیۃ الکرسی' سورۃ البقرہ کی آخری دو آیتیں' سورۃ صافات کی ابتدائی دس آیات کا باقاعدہ پڑھنا آدمی کو چاہیے کہ ہمیشہ وظائف واذکار کے ساتھ اپنے نفس کو شیطانی ہتھکنڈوں سے محفوظ رکھے۔ خاص طور پر بیوی کے پاس آنے کے وقت تاکہ اپنی بیوی کو بوقتِ جماع شیطان کی شراکت سے بچا سکے۔ جماع سے پہلے آدمی کے لیے مستحب ہے کہ وہ اللہ کے ذکر' اس سے دعا' اللہ کے نام سے تبرک اور تعوذ سے تمام بُرائیوں میں خود کو شیطان سے محفوظ کر لے۔

کیونکہ شیطان ابنِ آدم کے ہر وقت ساتھ رہتا ہے اور صرف اللہ کے ذکر سے پیچھے ہٹتا ہے۔

حضور اکرم' صاحب لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''تم میں سے ہر ایک کو اس بات سے کون سی چیز مانع ہے کہ جب وہ اپنے اہل سے جماع کرے تو یوں کہے (میں اس کام کو) شروع کرتا ہوں اللہ کے نام سے۔ اے اللہ عزوجل! ہمیں شیطان سے بچا اور جو ہمیں تو اولاد عطا کرے گا اسے بھی شیطان سے بچا کر رکھنا اگر اللہ تعالیٰ نے میاں

بیوی کے مقدر میں اولاد لکھی ہوگی تو شیطان اسے تکلیف نہیں دے سکے گا۔ (صحیح مسلم ۹/۲۴۶)

بیوی پر شک کرنا:

غیرت کا یہ معنی ہے کہ جب انسان محسوس کرے کوئی اس کی بیوی یا جو اس کی زیر کفالت ہے یا اس کی خصوصی اشیاء میں اس کا شریک ہونا چاہتا ہے تو اسے حمیت و غصہ آ جائے۔

جیسا کہ سعد بن عبادہ رضی اللہ عنہ نے کہا کہ اگر میں کسی آدمی کو اپنی بیوی کے ساتھ دیکھوں گا تو فوراً اسے تلوار کی دھار سے قتل کر دوں تو رسول اللہ، رسول اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"کیا تم سعد کی غیرت پر تعجب کرتے ہو؟ جب کہ میں حضرت سعد رضی اللہ عنہ سے زیادہ غیرت مند ہوں اور اللہ تعالیٰ مجھ سے بھی زیادہ غیرت مند ہیں۔"

اسی لیے اس نے کھلی اور پوشیدہ ہر قسم کی بے حیائی کو حرام کیا ہے۔

(الدارمی، ص:۱۴۹)

سعد کے ساتھیوں کے کہنے کے باوجود کہ اے اللہ کے رسول اکرم! نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم آپ اسے ملامت نہ کریں بے شک یہ بہت غیر مند شخص ہے۔ دوشیزہ کے علاوہ کسی سے شادی نہیں کرتا۔

اور جب کسی عورت کو طلاق دیتا ہے تو حضرت سعد رضی اللہ عنہ کی شدت غیرت کی وجہ سے کوئی اس سے شادی کی جرأت نہیں کرتا۔ ان کی اپنے سردار کے بارے میں کلام کے باوجود نور کے پیکر تمام نبیوں کے تاجور، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے حضرت سعد رضی اللہ عنہ کی غیرت کو تسلیم کیا۔

کیونکہ یہ غیرت شک کی بنیاد پر تھی اس نے کہا تھا اگر میں اپنی بیوی کے ساتھ کسی مرد کو پاؤں تو کیا میں گواہوں کو ڈھونڈتا پھروں؟ اور وہ اپنی حاجت پوری کرے' چلا جائے؟ حضرت سعد رضی اللہ عنہ نے شکوک وشبہات کے بارے میں بات نہیں کی بلکہ قرائن کی بات کر رہے ہیں اگر پائے جائیں تو

مرد اپنی بیوی پہ غیرت کرتا ہے اور نہیں چاہتا کہ کوئی اس کی خوبصورتی اور ستر دیکھنے میں اس کا شریک ہو اسی طرح عورت بھی اپنے خاوند پر غیرت کرتی ہے' وہ نہیں چاہتی کہ اس کے خاوند سے جو مخصوص تعلقات ہیں' ان میں کوئی دوسری عورت شریک ہو اور یہ طبعی غیرت ہے۔

جبکہ شک کی بنیاد پر ہو لیکن وہم اور قرائن سے خالی شکوک کے سبب اگر ہو تو جائز نہیں کیونکہ یہ زندگی کو جہنم میں بدل دیتے ہیں۔ حضورِ اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

> "غیرت میں سے ایک وہ ہے جسے اللہ پسند کرتے ہیں۔ بعض قسم کی غیرت وہ ہے جسے اللہ ناپسند کرتے ہیں جو غیرت اللہ پسند کرتے ہیں وہ ہے جو شک کی بنیاد پر ہو اور جسے اللہ ناپسند کرتے ہیں وہ جو بغیر شک کے ہو۔" (ابوداؤد ۲۶۵۹' ابن ماجہ ۱۹۹۶)

پس پسندیدہ غیرت وہ ہے جس کے کوئی اسباب ہوں ایسی ادلہ موجود ہوں تو جو شک پیدا کرتی ہوں۔

تو ایسی صورت میں اس کی تحقیق یا شک میں ڈالنے والے اسباب کو ختم کرنا یا شک کا داعیہ پیدا کرنے والے اسباب کو روکنا واجب ہے اس قسم کی غیرت کو دین مانتا ہے اور اس پر حمیتِ اسلامیہ اور فطرتِ سلیمہ ابھارتی ہے مگر شک والے اسباب کے بغیر کی غیرت کو اللہ ناپسند کرتے ہیں اور لوگوں میں ایسے آدمی کو ملامت کی جاتی ہے کیونکہ

وہ پاکیزہ زندگی کو آلودہ کرتا اور پیار محبت کے رشتے کو توڑتا ہے۔

غیر عورت سے اجتناب کرنا:

شریعت مرد کو حکم دیتی ہے کہ وہ اپنی نظر کو جھکا کے رکھے اور کسی اجنبی عورت کی طرف نہ دیکھے تا کہ اس کی بیوی بھی پاکدامنہ ہو۔ وہ بھی اس کے علاوہ دوسرے مردوں کی طرف نہ دیکھے۔

نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سردار، دو جہاں کے سردار، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"پاک دامن رہو، تمہاری عورتیں بھی پاک دامنہ ہوں گی۔"

مگر جب مرد کی نظر غیر ارادی طور پر گاڑی میں کسی عورت پر پڑے یا اس کی نگاہ بے پردہ عورت کے چہرے پر پڑے یا اس کی نگاہ بازار میں تنگ برقع پہن کر فتنہ میں مبتلا کرنے والی پر پڑے یا اس کی نگاہ کسی عریاں جیسی عورت پر پڑے تو کیا کرے؟

کیا یہ منظر وہ اپنے سامنے سجائے رکھے اور اسی کے خیالات میں گم رہے؟ نہیں بلکہ وہ اپنی بیوی کے پاس آئے، اس سے محبت کرے اور اس منظر کو اپنے خیال سے نکال دے جیسا کہ شریعت نے ہمارے لیے بیان کیا ہے۔ (ابن ماجہ: ۱۸۴۷)

سیّدنا جابر رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ رسول اللہ، رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ایک عورت کو دیکھا تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی بیوی رضی اللہ عنہا زینب کے پاس آئے جو اپنے لیے ایک چمڑا رنگ رہی تھیں۔ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس سے اپنی حاجت پوری کی پھر اپنے صحابہ کی طرف تشریف لائے اور فرمایا:

"بے شک عورت شیطان کی صورت میں آتی ہے، جاتی ہے، جب تم میں سے کوئی شخص کسی عورت کو دیکھے تو اپنی بیوی سے آ کے صحبت کرے یوں

اس کے دل سے اس کا اثر زائل ہو جائے گا۔'' (صحیح مسلم: ۱۸۱/۹)

جس آدمی کی شہوت عورت کو دیکھنے سے بھڑک اُٹھے اس کے لیے مستحب ہے کہ وہ اپنی بیوی کے پاس آئے اور اس سے جماع کر کے اپنی شہوت کو پورا کرتے ہوئے اپنے نفس کو تسکین دے۔

کیونکہ عورت وساوس اور زیب و زینت کے ساتھ بُرائی کی طرف دعوت دینے میں شیطان کی مشابہ ہے۔ اللہ تعالیٰ نے مردوں کے دِلوں میں عورتوں کی کشش، انہیں اور ان سے متعلق اشیاء کے دیکھنے میں تلذذ رکھ کر عورتوں کو مردوں کے لیے فتنہ بنایا ہے اور حضورِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنے اس قول و فعل سے ہماری یہ رہنمائی فرما رہے ہیں

کہ ایسی حالت میں مرد کو کیا کرنا چاہیے اور یہ بھی واضح کیا کہ مرد اگر اپنی بیوی کو دن میں جماع کے لیے طلب کرے تو اس میں کوئی حرج نہیں۔

اگرچہ وہ ایسے کام میں مشغول ہی کیوں نہ ہو جس کا چھوڑنا اس کے لیے مشکل ہو اس لیے کہ شہوت سے کہیں مغلوب شخص کی قضاء شہوت لیٹ کرنے سے اس کا جسم یا دل و نگاہ متاثر نہ ہوں۔

شوہر کینہ بھڑکانے والے کام سے پرہیز کرے:

ازدواجی زندگی میں بسا اوقات خاوند کے بعض امور بیوی سے چھپانے کے متقاضی ہوتے ہیں جو بیوی کے سینے میں حسد و کینہ کی آگ کو بھڑکانے کا سبب بن جاتے ہیں۔ مثلاً بیوی بیمار ہو جاتی ہے اور اس کا خاوند کام کاج کے لیے چلا جاتا ہے، زیادہ مشغولیت اور ذمہ داری کی وجہ سے فون کرنا اور اسے مطمئن کرنا وہ بھول جاتا ہے جب کہ دوسری طرف وہ اس کی خبر پرسی کی منتظر رہتی ہے جب وہ واپس آتا ہے تو عدم روابط پر اسے وہ ڈانٹتی ہے اگر حقیقت بیان کر دے کہ وہ بھول گیا تھا تو اسے غمگین

کرے گا اور وہ سوچے گی کہ اس کی زندگی میں میری کوئی حیثیت نہیں۔

جبکہ بھول تو ویسے ہی معاف ہے لیکن ممکن ہے بعض عورتوں کے ساتھ ایسا معاملہ ان میں نفرت یا میاں بیوی کے درمیان فتنہ اور لڑائی جھگڑا پیدا کر دے۔

بنابریں اس کے لیے جائز ہے کہ اسے ایسی میٹھی بات کہے جو محبت بڑھائے اور دل خوش کر دے اور دونوں کے درمیان زندگی کو خوب صورت بنا دے۔ اگرچہ کہی گئی بات جھوٹ ہی کیوں نہ ہو اس لیے کہ شریعت نے میاں بیوی دونوں کے لیے ایک دوسرے کے ساتھ ایسا جھوٹ جائز قرار دیا ہے جو ان میں محبت' دل کی صفائی اور انتفاع کی زیادتی کا باعث بنے۔

سیدہ حضرت ام کلثوم بنت عقبہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے کہ میں نے رسول اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو کسی چیز میں جھوٹ کی رخصت دیتے نہیں سنا سوائے تین چیزوں کے آدمی کوئی خلافِ واقعہ بات صلح کروانے کی نیت سے کہے یا جنگ میں کہے یا مرد بیوی اور بیوی مرد سے کہے۔ میاں بیوی کے درمیان ایسا جھوٹ جو اتفاق و محبت بڑھائے دھوکہ مراد نہ ہو۔

جیسا کہ بعض لوگ دونوں کی ایک دوسرے کو میٹھی بات کہنے کو ناجائز کہتے ہیں۔ مثلاً مرد بیوی سے کہتا ہے کہ میری نظر میں تو سب سے خوب صورت عورت ہے یا بیوی خاوند سے کہے کہ تو دنیا میں سب سے اچھا انسان ہے۔

بلکہ یہ تو خاندان کے روابط کو اور مضبوط کرے گا بلکہ یہ تو میاں بیوی میں پیار محبت غزل اور شب گوئی کی مجالس کے ماحول کو بہتر بنانے کے لیے جائز ہے ایسی مجلسوں میں اس قسم کے مبالغات اچھے ہوتے ہیں۔ پس جب مرد اپنی بیوی سے رہنے سہنے میں' محبت میں اور اضافہ کے امور میں کوئی بات کر کے اسے اہمیت دے اور امید دلائے۔

خلاف واقعہ اس سے بہت زیادہ محبت کا اظہار کرے تو اس سے اس کے ساتھ رفاقت میں ہیشگی آئے گی۔ (المسند: ۲۶۸۶۶ابوداؤد)

بیوی کے لیے تفریح:

مرد کو یہ معلوم ہونا چاہیے کہ بعض اشیاء عورت کے لیے جائز کی گئی ہیں جو آدمی کے لیے بھی جائز نہیں کی گئیں۔ مثلاً بچیوں کا گڑیا سے کھیلنا جو کہ تصویریں بنانے کی انہی سے استثناء ہے اور اسی طرح دف بجانا مباح ہے جو کہ آلات لھو سے استثناء ہے وغیرہ۔

اس لیے اسے جاننا چاہیے کہ حضور اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم ایک آسان آدمی تھے اور حسنِ معاشرت میں اپنی بیویوں کے لیے سب لوگوں سے اچھے انسان تھے یہاں تک کہ انصاری بچیوں کو اُم المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کے پاس ان سے کھیلنے کے لیے بھیج دیتے تھے اور جب کوئی غیر محذور کام کرتیں تو ان کی موافقت فرماتے۔

اور جب کوئی مشروب پیتی تھیں تو آپ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بی بی آمنہ کے لال صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اسی جگہ پر منہ لگا کر پیتے جہاں سے حضرت سیدہ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا نے منہ لگا کر پیا ہوتا اور جب کوئی ہڈی والا گوشت کھاتیں تو رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بھی پکڑ کر ان کے منہ لگانے کی جگہ پر منہ رکھ کر اس گوشت کو تناول فرماتے اور نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سردار صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم ان کی گود میں ٹیک لگا لیتے اور گود میں سر مبارک رکھ کر قرآن کریم کی تلاوت کرتے رہتے تھے جب کہ بسا اوقات وہ ایامِ حیض میں ہوتی تھیں۔

رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم روزے کی حالت میں ان کا بوسہ لے لیتے تھے۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مسجد میں حبشی لوگوں کا کھیل ان کو دکھلایا اور وہ

آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے کندھے پہ ٹیک لگائے دیکھ رہی تھیں۔ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے سفر میں دو مرتبہ سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے دوڑ لگائی۔ ایک مرتبہ وہ سبقت لے گئیں اور دوسری مرتبہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سبقت لے گئے تو فرمایا: یہ اس پہلی دوڑ کے بدلے میں ہے۔ ایک مرتبہ گھر سے نکلنے میں آپ دونوں نے ایک دوسرے کو دھکیلا بھی۔

اس لیے مرد کو چاہیے کہ وہ حسنِ مزاح کا بیوی سے اظہار کرے اور اسے ایسا ماحول دے جو اس کے لیے تسکین نفس کا باعث بنے۔

ہم خیال عورتیں:

عورت زندگی میں ہم عمر، ہم خیال اور ہم اخلاق عورتوں سے ایسی سرگرمیوں کی خواہاں ہوتی ہے جن میں اس کے لیے بے حد خوشی اور تسلی ہو اور نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سرور، دو جہاں کے تاجور، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بھی ایسی چیزوں میں اپنی بیویوں کا خیال رکھتے تھے۔ چنانچہ صحیح حدیث ہے۔

ام المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا بیان کرتی ہیں کہ میں نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس گڑیوں کے ساتھ کھیلتی تھی اور میری سہیلیاں بھی میرے ساتھ کھیلا کرتی تھیں جب رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم داخل ہوتے تو وہ دیکھ کر چھپ جاتیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم انہیں میری طرف بھیجتے اور وہ مجھ سے کھیلنے لگ جاتیں۔ (صحیح مسلم: ۱۰/۳۰۰)

ام المومنین سیدہ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کی کچھ ہم عمر سہیلیاں تھیں جو ان کے ساتھ کھیلتی تھیں اور وہ آپ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے حیا کے مارے ڈر کر پردہ کے پیچھے چھپ جاتی تھیں مگر آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم حسنِ معاشرت کی بناء پر شفقت کرتے ہوئے انہیں سیدہ حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا کے

پاس بھیج دیتے اس لیے مرد کو چاہیے کہ وہ اپنی بیوی کے لیے اس کی ہم عمر اور ہم عقل عورتوں کا ماحول فراہم کرے یا اس ضمن میں وہ اس کا تعاون کرے تاکہ اس کی بیوی خود اپنے لیے دین دار اور نیک عورتیں تلاش کرے اور خاص طور پر جب وہ اپنی معرفت والی عورتوں سے دُور ہو۔

کھیلوں میں بیوی کی عمر اور عقل کا لحاظ:

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا بیان فرماتی ہیں کہ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم غزوۂ تبوک یا غزوۂ خیبر سے واپس تشریف لائے، ان کے گھر کے روزن پر ایک پردہ تھا، ہوا چلی اور ان کی گڑیا اور کھلونوں سے پردہ اُٹھ گیا۔ آپ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے دریافت فرمایا عائشہ یہ کیا ہے؟ کہا: یہ میری گڑیاں ہیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے ان کے درمیان یہ کیا ہے؟ کہنے لگیں: یہ گھوڑا ہے۔ فرمایا: اس کے اوپر کیا ہے؟ کہنے لگیں یہ دو پر ہیں، فرمایا: گھوڑے کے دو پر؟ کہنے لگیں: کیا آپ نے سنا نہیں کہ سلیمان علیہ السّلام کے گھوڑوں کے پر ہوتے تھے۔ کہتی ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم اتنا ہنسے کہ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کے اندرونی دانت تک دیکھ لیے۔ (ابوداود:۴۹۳۲)

نبی کریم، رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم جانتے تھے کہ گڑیوں وغیرہ کے ساتھ کھیلنا، گھر کے کام کاج، بچوں اور ان کی تربیت کے لیے بچپن میں ضروری ہے۔

اسی لیے آپ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کی چھوٹی عمر کا خیال رکھتے، ان کی عقلی درجہ تک اُتر آتے اور ان کی کھیلوں میں ان کے تفکرات کو جاری رکھتے اس وقت کمپیوٹر کی ایسی کھیلیں جو ممنوعہ چیزوں سے خالی ہیں، کثرت سے موجود ہیں۔ آدمی اپنی بیوی کے لیے ان میں سے مناسب کھیلیں حاصل کر سکتا ہے اور کچھ وقت کے لیے اس کے ساتھ اسے خود کھیلنا بھی چاہیے۔

آدمی کے لیے یہ بات مستحب ہے کہ وہ ایسے مقابلہ جات تشکیل دے جن میں اس کی بیوی بھی شریک ہو جیسا کہ حمل کے آخری ایام میں اس کے ساتھ پیدل چلنا تاکہ اس کے لیے وضع حمل آسان ہو۔

نبی مکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنے بلند پایہ مقام کے باوجود ایسے مقابلہ جات اپنے اور اپنی بیوی کے درمیان چلتے لشکر سے پیچھے رہ کر کرتے تھے۔

ام المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا بیان فرماتی ہیں کہ وہ ایک سفر میں نبی کریم، رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ تھیں۔ کہتی ہیں کہ میں نے نبی مکرم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ دوڑ لگائی اور میں سبقت لے گئی۔

پھر جب میں (کچھ موٹاپے کی وجہ سے) وجود میں بھاری ہو گئی اور تب دوڑ لگائی تو آپ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم مجھ سے سبقت لے گئے فرمایا یہ آپ کی گزشتہ سبقت کا بدلہ ہو گیا۔ (ابوداؤد:۲۵۷۸)

جائز کھیل:

خاوند کو بیوی کا اس اعتبار سے بھی خیال رکھنا چاہیے کہ ممکن ہے وہ جائز کھیل کود میں رغبت رکھتی ہو اب تو بعض ملکوں میں ایسے بھی سٹیڈیم ہیں جو کچھ دن فقط عورتوں کے لیے خاص کرتے ہیں۔

جن میں وہ کھیلیں دیکھ سکتی ہیں اگر وہ بالفعل شرعی اور اخلاقی مخالفات سے تو مرد کو موقع دینے میں کوئی ممانعت نہیں ہونی چاہیے اور یہ فقط عورتوں کے ساتھ ہو، اسے مرد حضرات نہ دیکھیں۔ (اور اس میں ویڈیو ریکارڈنگ وغیرہ بھی نہ ہو)

بلاشبہ حضرت رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے بھی اُم المومنین سیدہ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کو حبشی نوجوانوں کا کھیل دیکھنے کا موقع دیا تھا اور حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا اپنے آپ کو حبشیوں کے دیکھنے سے چھپائے ہوئے

تھیں جیسا کہ درج ذیل حدیث سے واضح ہے۔

ام المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے کہ میں نے حضورِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو دیکھا' آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی چادر سے مجھ پر پردہ کیے ہوئے تھے اور میں مسجد میں حبشی لوگوں کا کھیل دیکھ رہی تھی حتیٰ کہ میں ہی اُکتا گئی اس لیے کھیل کود کو پسند کرنے والی نوعمر بچیوں کا خیال رکھو۔

(صحیح البخاری:۶:۵۲۳۶)

نبی کریم' نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سرور' دو جہاں کے سردار' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے حضرت جابر بن عبداللہ رضی اللہ عنہما سے فرمایا تھا کہ جب آپ دونوں ایک غزوہ سے واپس آرہے تھے تم نے کسی کنواری سے شادی کیوں نہیں کی؟

تا کہ وہ تجھے ہنساتی اور تو اسے ہنساتا وہ تجھ سے کھیلتی اور تو اس سے کھیلتا؟

پس شریعت مرد کو بیوی کے ساتھ کھیلنے' ملاطفہ کرنے' ہنسنے ہنسانے اور اسی طرح بیوی کو بھی موقع دینے کی ترغیب دیتی ہے اور یہ حسنِ معاشرت کے لیے بہت ضروری ہے کیونکہ اس میں تکلف' توقیر و سنجیدگی کو ایک طرف کر دیا جاتا ہے جو کہ نفرت کا سبب ہے۔ (صحیح مسلم:۱۰/۲۹۴)

رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"اللہ کے ذکر کے علاوہ ہر چیز کھیل کود ہے مگر چار کام: آدمی کا دو مقاصد کے حصول کے لیے چلنا' اپنے گھوڑے کو سدھانا' اپنی بیوی کے ساتھ کھیلنا اور تیراکی سیکھنا۔"

میاں بیوی کی ایک دوسرے کے ساتھ کھیل کود میں سنجیدگی سے ایسی خوشی اور نشاط پیدا ہوتی ہے جس سے زندگی کی روح کی تجدید ہوتی رہتی ہے۔

(عشرۃ النساء ص:۸۸)

نیک بیوی ایک نعمت ہے:

۱) صالحہ بیوی کے ذریعے اپنی عفت کی حفاظت پر اللہ کا شکر ادا کرنا:

شریعت نے بیان کیا ہے کہ نیک بیوی ایک سعادت ہے اور جس مرد کو نیک بیوی مل گئی تو گویا اسے زندگی میں سعادت مل گئی جس پر اسے اللہ تعالیٰ کی تعریف کرنی چاہیے کیونکہ اس نے ایک بیوی کے حصول کی توفیق دے کر اس کی عزت کو محفوظ کیا تو اسے اس انعام پر اللہ تعالیٰ کی تعریف کرنی چاہیے۔

حضرت رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''آدمی کے لیے سعادت مندی میں سے نیک بیوی کا مل جانا بھی ہے کہ جب تو اسے دیکھے تو تجھے اچھی لگے اور جب تو غائب ہو تو اسے اپنی ذات اور تمہارے مال پر امین پائے۔ (یعنی اپنی عزت کی اور تمہارے مال کی بھی۔ (الحاکم: ۴/۲۶۴ اوصحہ)''

تو نیک بیوی ہی عورتوں میں سب سے بہتر ہوا کرتی ہے۔ حدیث میں اس کی تفسیر یوں کی گئی ہے کہ جب تو اس کی طرف دیکھے تو وہ تجھے خوش کر دے اور جب تو اس پہ قسم ڈالے تو وہ پوری کر دے اور جب تو اس سے غائب ہو تو وہ اپنے نفس اور تیرے مال کی حفاظت کرے اور اپنے مال اور نفس میں تیری مخالفت نہ کرے۔ پس جب بیوی ان اوصاف کا حامل ہو گئی تو کیا مرد کے لیے اس سے بھی بڑا کوئی فائدہ ہو سکتا ہے؟

خاوند کو چاہیے کہ وہ اللہ عزوجل کی تعریف و ثنا کرتا رہے کہ جس نے اسے اس جیسی نیک بیوی کا تحفہ دیا جو دنیا کا حقیقی متاع ہے۔

جیسا کہ رسول اللہ، صاحبِ لولاک، سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''دنیا سارے کا سارا ساز و سامان ہے اور اس میں سے بہترین متاع

نیک بیوی ہے۔" (صحیح مسلم: ۱۰/ ۲۹۸)

جب بیوی صالحہ عورت ہو گی تو خاوند کو ساری دنیا میں بھی سب سے زیادہ پیاری لگے گی۔

رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"مجھے دنیا میں سے عورتیں اور خوشبو پسند ہیں جب کہ میرے لیے آنکھوں کی ٹھنڈک نماز میں رکھ دی گئی ہے۔"

(صححہ الالبانی فی صحیح سنن النسائی: ۳۹۳۹)

نیک بیوی نصف ایمان کا حصہ:

رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا فرمانِ گرامی قدر ہے:

"جسے اللہ نے صالحہ بیوی عطا کی تو گویا اس کے نصف ایمان کی تکمیل میں اللہ نے اس کی مدد کی۔ پس اسے باقی نصف ایمان کے بارے میں اللہ تعالیٰ سے ڈرنا چاہیے۔" (صحیح مسلم: ۱۰/ ۲۹۸)

جب مرد کی بیوی نیک ہے تو یقیناً یہ اللہ کی طرف سے نصف دین میں تعاون ہے اس پر اللہ تعالیٰ کی تعریف کرے جس نے اسے اس نعمت کی توفیق دی اس لیے کہ جب وہ اس کی طرف دیکھتا ہے

تو اسے وہ خوش کن اور اچھی لگتی ہے وہ اس کا حق پہچانتے ہوئے ہمیشہ اس کے لیے بن سنور کے رہتی ہے تا کہ اس کا خاوند ہمیشہ اسے اچھی حالت میں دیکھے۔

شادی کرنے والا دین کو ترجیح دے:

صاحبِ دین کو ترجیح دے:

نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس ضمن میں مرد کی رہنمائی یوں فرمائی ہے کہ وہ دین والی عورت کا انتخاب کرے اس بناء پر وہ بیوی کی طرف سے پہنچنے

والے ممکن مفاسد سے محفوظ رہے گا وہ اس انتخاب کے ساتھ وہ کامیاب رہے گا۔
اوراس سے اپنی دِلی مراد بھی پوری کرے گا۔ یہ اس کے لیے مال کی طرف دیکھنے سے بہتر انتخاب ہوگا جب آدمی نبی اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی رہنمائی پر عمل کرے گا تو اس کی حالت ان لوگوں سے بہتر ہوگی جو عام طور پر فقط مال خاندان اور خوب صورتی چاہتے ہیں اوران کے ہاں دین داری آخری مقصود العین ہوتی ہے اگر عورت میں پائی گئی تو بھی ٹھیک نہ پائی گئی تو بھی درست جب کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی حدیث مبارک ہے۔

رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''عورت سے عام طور پر چار چیزوں کی بناء پر شادی کی جاتی ہے اس کے مال خاندان خوبصورتی اور دین داری کی وجہ سے۔ تیرے دونوں ہاتھ خاک آلود ہوں دین والی کے ساتھ کامیابی حاصل کرو۔''

(صحیح البخاری: ۵۰۹۰)

آدمی دین اور دوسری صفات کے ساتھ کنواری کو ترجیح دے:

شریعت کنواری سے شادی کی ترغیب دیتی ہے جیسا کہ نبی اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے سیدنا جابر بن عبداللہ رضی اللہ عنہما سے فرمایا تھا:

''جابر! کیا تم نے شادی کر لی ہے؟ میں نے کہا: جی ہاں۔ دریافت فرمایا: کنواری یا مطلقہ سے؟ میں نے عرض کیا: مطلقہ سے۔ فرمایا: کنواری سے کیوں نہیں کی؟ تو اس سے کھیلتا اور وہ تجھ سے کھیلتی۔ میں نے عرض کیا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم میری غیر شادی شدہ کئی بہنیں ہیں اس لیے میں نے ایک ایسی عورت سے شادی پسند کی جو ان سب کو جمع رکھے۔ (یعنی پریشان نہ ہونے دے) ان کی کنگھی کرے اور ان کی

خدمت کرے۔"

ایک روایت میں ہے فرمایا:

"تو دوشیزہ لڑکیوں اور ان کے کھیلنے سے بے خبر ہے۔" (صحیح مسلم)

کنواری چونکہ کھیل کے لحاظ سے نئی ہوتی ہے اور کنواری کو اس لیے خاص کیا تا کہ مکمل انس ومحبت حاصل ہو کیونکہ مطلقہ وغیرہ کا دل ممکن ہے پہلے خاوند سے معلق ہونے کی بناء پر اس سے مکمل محبت حاصل نہ ہو۔

سیّدنا عثمان بن عفان نے ابن مسعود رضی اللہ عنہما کے ساتھ گفتگو میں یہی معنی مراد لیا ہے۔ سیّدنا علقمہ رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ: میں منیٰ میں عبداللہ بن مسعود رضی اللہ عنہ کے ساتھ چل رہا تھا' راستے میں انہیں جناب حضرت عثمان رضی اللہ عنہ ملے اور کھڑے ہو کر بات کرنے لگے۔

سیّدنا حضرت عثمان رضی اللہ عنہ نے ان سے کہا: اے ابو عبدالرحمٰن! کیا ہم آپ کی شادی ایک نوجوان لڑکی سے نہ کر دیں؟ شاید وہ تمہیں گزشتہ وقت یاد دِلا دے؟ دوسری روایت کے مطابق یوں ہے: کنواری لڑکی سے تمہاری شادی نہ کریں؟ شاید کہ وہ تمہاری ماضی کی یادیں لوٹا دے۔ نوجوان لڑکی سے نکاح اس لیے مستحب ہے کہ اس سے نکاح کے مقاصد پورے ہوتے ہیں۔

یہ استمتاع کے لحاظ سے بہت اچھی اور مقصود نکاح کے لحاظ سے بہت مرغوب ہوتی ہے۔ اچھے رہن سہن' میٹھی گفتگو' خوب صورت منظر' نرم و ملائم جلد والی اور اپنے خاوند کی پسندیدہ عادات کے مطابق ڈھلنے کے بہت قریب ہوتی ہے۔

اگر آدمی مطلقہ عورت کو کسی ضرورت کے پیشِ نظر ترجیح دے جیسا کہ وہ خود بڑی عمر والا ہو اور ایسی عورت کا محتاج ہو کہ جو اس کی حالت کو سمجھے اور اس کا خیال کرے یا اس کی اولاد یا بہنیں ہوں جن کی تربیت کے لیے ایک اس جیسی عورت کی ضرورت ہو تو۔

اس میں کوئی حرج نہیں۔

جس طرح کہ سیّدنا حضرت جابر بن عبداللہ رضی اللہ عنہما نے اپنی بہنوں کی دیکھ بھال کے لیے مطلقہ سے شادی کی تھی۔

کیسی عورت کو ترجیح دینی چاہیے؟

ایک آدمی نبی مکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس آیا اور عرض کیا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم مجھے ایک خاندانی' مال دار اور سٹیٹس والی عورت کے بارے معلوم ہوا ہے مگر وہ بانجھ ہے کیا میں اس سے شادی کر لوں؟ تو آپ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اسے منع کر دیا پھر دوسری مرتبہ آیا اور اسی طرح کہا پھر تیسری مرتبہ آیا تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اسے فرمایا:

''بہت زیادہ محبت کرنے والی اور بہت زیادہ بچے جنم دینے والی عورت سے شادی کرو۔ بے شک میں تمہاری کثرت سے دوسری اُمتوں پر فخر کروں گا۔'' (صحیح مسلم: ١٠/١٧٦)

عربی میں ''ودوذ'' خاوند سے بہت زیادہ محبت کرنے والی عورت کو کہتے ہیں اور یہ اس کی قریبی رشتہ دار عورتوں سے پہچانا جا سکتا ہے اور اسی طرح کنواریوں میں زیادہ بچے دینے والی پہچانی جاتی ہے کہ اس کی ماں' اس کی دادیاں' خالائیں اور بہنیں وغیرہ دیکھی جائیں۔

زیادہ محبت کے ساتھ زیادہ اولاد والی ہونا بھی ایک سعادت اور نعمت ہے اسی لیے شریعت نے شادی کرنے والے کو زیادہ محبت والی کی ترغیب دی ہے تا کہ ازدواجی زندگی خوش گوار راہوں پر چلتی رہے کیونکہ بہت سے مرد جب شادی کے بعد دیکھتے ہیں کہ اس کی بیوی بچے پیدا نہیں کر سکتی تو وہ دوسری شادی کی کوشش شروع کر دیتے ہیں۔

یہ اچھا عمل ہے اس میں کوئی قباحت نہیں کیونکہ اس کا مقصد اولاد حاصل کرنا ہے پھر بانجھ عورت کو چھوڑ دیتا ہے اور قدرت کے باوجود نئی بیوی کے ساتھ اسے بیوی بنا کے نہیں رکھتا۔

بلکہ اسے طلاق دے دیتا ہے اور یہ بھول جاتا ہے کہ اس کا یہ فرض اللہ کی طرف سے ہے اس کے بس کی بات نہیں اگر دو بیویوں کے اخراجات اُٹھانے کی استطاعت نہیں رکھتا تو پھر یہ درست ہے ورنہ نہیں۔

اس جیسے شخص کو اللہ تعالیٰ کا شکر کرتے رہنا چاہیے کہ اس نے اسے بانجھ نہیں کیا۔ وہ آدمی جو شادی کے بعد دیکھتا ہے کہ اللہ نے اس کی بیوی کی قسمت میں بانجھ پن لکھا ہے تو اسے اللہ کے انبیاء ابراہیم وزکریا علیہما السلام کی اقتداء کرتے ہوئے اس کو اپنے گھر بسانا چاہیے ان دونوں کی بیویوں کی حالت بھی بانجھ پن کی ہی طرح تھی اور انہوں نے ان پر صبر کیا حتیٰ کہ عمر رسیدہ ہو گئے پھر اللہ تعالیٰ نے ان دونوں کی بیویوں کو اللہ کی قضا وقدر کو قبول کرنے' اللہ کے حکم پر راضی رہنے اور اپنا معاملہ اللہ کریم کے سپرد کر دینے کی بناء پر انہیں بچہ پیدا کرنے کے قابل بنا دیا (حالانکہ وہ بوڑھی ہو چکی تھیں) مگر ان دونوں بزرگوں نے پورے یقین کے ساتھ اللہ عزوجل سے اولاد کی طلب جاری رکھی تھی کیونکہ وہی رب کریم ہے جو جسے چاہتا ہے' بیٹے اور بیٹیاں عطا کرتا ہے اور جسے چاہتا ہے بنا اولاد رکھتا ہے۔

تو اس طرح کا یقین وایمان اس آدمی کے حق میں بہت افضل ہو جاتا ہے جو اپنے آپ کے بارے میں جانتا ہو کہ اولاد کے نہ ملنے پر وہ صبر وتحمل سے کام لے سکتا ہے یا اس آدمی نے اپنا سارا مال پہلی شادی پر خرچ کر دیا اب وہ دوسری شادی کرنے کی طاقت نہیں رکھتا تو اس کے لیے بھی صبر وتحمل باعثِ سعادت بن جاتا ہے۔

شریعتِ مطہرہ بھی مسلمان آدمی کو اللہ تعالیٰ کی طرف سے تکلیف وہ تقدیری

معاملات پر صبر کرنے کی تلقین کرتی ہے۔ چنانچہ یہاں صبر افضل ہے کیونکہ یہ عبادت کامل ہے رہا طلاق کا معاملہ...... تو وہ بہر حال مکروہ ہے کوئی عبادت کا ذریعہ تو نہیں کہ جس سے اللہ کا قرب حاصل کیا جاسکے۔

برکت والی عورت کون؟

مرد جب اپنی ہم پلہ یعنی دنیاوی امور کے لحاظ سے برابر والی (مثلاً تعلیم میں گھرانہ اور رہن سہن کے ماحول وغیرہ میں) عورتوں میں سے کسی کے ساتھ شادی کرنے کا ارادہ کرتا ہے جو اس کی معاشرتی مستویٰ میں برابر کی ہوتی ہے۔

جیسے کہ تعلیم' برادری' حسن و جمال اور رہن سہن کے طور طریقوں میں ہم پلہ اور اس عورت میں اس کی مرغوبہ صفات بھی موجود ہوں تو ایسے مرد کو ان لوگوں کی طرح نہیں کرنا چاہیے جو ازدواجی زندگی کی ابتدا میں ہی مشکل میں پڑ جاتے ہیں۔ لڑکی والوں کی طرف سے بہت زیادہ مطالبات پورے کرنے کے لیے بلا سود قرضوں یا سودی قرضوں کے بوجھ تلے دب جاتے ہیں' اسے آسان اخراجات والی کہ جس میں مطلوبہ صفات موجود ہوں۔

اختیار کرنی چاہیے اس طرح ان شاء اللہ یہ بہت برکت والی عورت ہوگی جیسا کہ حدیث شریف میں ہے۔

نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سرور' دو جہاں کے تاجور' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''سب سے زیادہ برکت والی عورت وہ ہے جو سب سے کم لاگت والی ہو۔'' (المسند: ۸۲/۶)

بہترین بیوی کا سوال:

مرد جب کسی عورت سے شادی کرتا ہے تو اسے معلوم نہیں ہوتا کہ تقدیر نے اس

کے لیے اس بیوی میں پوشیدہ امور میں سے کیا کچھ چھپا رکھا ہے لہٰذا اس کے لیے مستحب یہ ہے کہ وہ اللہ سے دعا کرے کہ اس کی بھلائی اسے نصیب کرے اور اس کے شر سے محفوظ رکھے۔

رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا جب کوئی شخص بیوی یا خادم یا سواری لائے تو اس کی پیشانی پکڑ کر یہ دعا پڑھے:

"اے اللہ! میں تجھ سے اس کی بھلائی اور جس بھلائی پہ تو نے اسے پیدا کیا ہے اس کا سوال کرتا ہوں اور اس کے شر سے جس شر پہ تو نے اسے پیدا کیا ہے میں تیری پناہ مانگتا ہوں۔" (سنن ابن ماجہ: ۱۹۱۸، الحاکم: ۲/۴)

آخر میں ہم یہ کہیں گے: مرد کو یہ معلوم ہونا چاہیے کہ جب تک وہ اپنی بیوی کے ساتھ معاملہ میں اللہ تعالیٰ سے ڈرتا رہے گا اور اس کے ساتھ حسنِ معاشرت صرف اللہ کی رضا کے لیے کرے گا جس نے اسے ایسا پیش آنے کا حکم دیا ہے تو اللہ تعالیٰ ضرور اس کی بیوی کو اس کے لیے درست فرمادے گا اور اس کا دل اس کی رضا میں پھیر دے گا۔ اللہ تعالیٰ میاں بیوی سے زیادہ کسی کے دِلوں میں محبت نہیں ڈالتے جیسا کہ صحیح حدیث میں ہے:

"بے شک دل اللہ تعالیٰ کی دو انگلیوں کے درمیان ہیں وہ انہیں پھیرتا ہے جیسے چاہتا ہے۔" (المسند: ۱۱۸۵۴)

آدمی کو چاہیے کہ ہماری اس کتاب کی معلومات پر عمل کرنے کے ساتھ ساتھ وہ اللہ عزوجل سے دعا بھی کرتا رہے کہ جس نے فرمایا:

وَاَصْلَحْنَا لَهٗ زَوْجَهٗ ۔ (الانبیاء: ۹۰)

اور ہم نے زکریا علیہ السّلام کے لیے اس کی بیوی کو درست کر دیا یعنی وہ بچہ جننے کے قابل ہوگئی۔ (اور پھر ہم نے اسے یحییٰ جیسا صالح بیٹا عطا کر دیا) کہ اس کی بیوی کو

بھی اللہ کریم اس کے لیے درست کر دے۔عنقریب وہ ازواجی سعادت اور اخروی ثواب پائے گا۔ان شاء اللہ جس سے بہت سارے لوگ محروم ہیں وہ اپنی بیویوں کے معاملہ میں اللہ تعالیٰ سے نہیں ڈرتے۔انہوں نے شریعت اسلامیہ کے علاوہ اور کہیں سے آدابِ زندگی لیے ہیں۔

شوہر کی فضیلت

عورت کی نسبت مرد کے مقام کی فضیلت:

عورت کو یہ معلوم ہونا چاہیے کہ اللہ تعالیٰ نے سرداری مرد کو دی ہے۔اللہ عزوجل کا ارشادِ گرامی ہے:

> ''مرد عورتوں پر حاکم ہے اس وجوہ سے کہ اللہ تعالیٰ نے ایک کو دوسرے پر فضیلت دی ہے اور اس وجہ سے کہ مردوں نے اپنے مال خرچ کیے ہیں۔ پس نیک فرمانبردار عورتیں خاوند کی عدم موجودگی میں بحفاظتِ الٰہی نگہداشت رکھنے والیاں ہیں۔'' (النساء:۳۴)

پس مرد عورت پر حاکم اس کا سردار اور بڑا ہے وہ اسے درست رکھنے والا اس پر حاکم ہے جب اس میں کجی آئے تو مرد اسے ادب سکھانے والا ہوتا ہے۔آدمی اس پر امیر ہے۔

لہٰذا اسے اللہ کے حکم کے مطابق اس کی اطاعت کرنی چاہیے اور اس کی اطاعت یہ ہے کہ وہ اس کے بچوں اور دیگر اہلِ خانہ کے لیے محسنہ ہو اس کے مال کی حفاظت کرنے والی ہو عورت کو یہ بھی جاننا چاہیے کہ مرد عورتوں سے دو وجوہات کی بناء پر افضل ہے: ایک یہ ہے (اس وجہ سے کہ اللہ تعالیٰ نے ایک کو دوسرے پر فضیلت دی ہے) پس مرد عورت سے عقل و علم میں کامل اور بہتر ہوتا ہے اس لیے نبوت مردوں کے

ساتھ خاص ہوا کرتی تھی اسی طرح معاملات کی حسنِ تدبیر' کام کاج اور اطاعت گزاریوں کے لیے وافر قوت' فتویٰ دینے' امامت و قیادت' منصب قضاء' گواہی اور حکمرانی جیسے تمام امور مرد کے ساتھ خاص ہیں جیسا کہ حضرت سیّدنا ابوبکر رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں کہ نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سرور' دو جہاں کے سردار' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''وہ قوم ہرگز فلاح نہیں پائے گی جس نے عورت کو اپنا حکمران بنالیا۔''

(صحیح البخاری:۸۰۹۹)

جس طرح حکمران اپنی رعیت سے پریشانیوں کو دُور کرتے ہیں اسی طرح مرد بھی عورتوں سے مشکلات کو ہٹاتے ہیں۔

مردوں کے وجود اور طبیعتوں میں عورتوں کی نسبت قوت زیادہ ہوتی ہے کیونکہ مردوں کی طبیعت پر گرمی اور خشکی کا غلبہ ہوتا ہے اس وجہ سے اس میں قوت اور سختی زیادہ ہوتی ہے جبکہ عورتوں کی طبیعت پر نزاکت اور نرمی غالب ہوتی ہے جس وجہ سے اس میں نرمی اور کمزوری ہوتی ہے اس لیے ان پر حاکیت کا حق مردوں کو دیا اور مرد کو وراثت' مالِ غنیمت' جمعہ اور جماعتوں میں زیادہ حصہ دے کر عورت پر فضیلت دی اور طلاق وغیرہ کا حق بھی اسے ہی دیا گیا۔

مردوں کو عورتوں پر فضیلت دینے کی دوسری وجہ یہ ہے کہ (اور اس وجہ سے کہ مرد (عورتوں پر) اپنے مال خرچ کرتے ہیں) کیونکہ مرد نان و نفقہ' لباس' رہائش اور عورت کی دیگر ضروریات مہیا کرتا ہے۔ مرد کو عورت کے لیے کدوکاوش کرنے' مہر دینے اور کتاب وسنت میں بیان کردہ دیگر امور کا مکلف بنا کر اس پر فضیلت دی ہے اس لیے مرد فی نفسہ عورت سے بہتر ہے اور جب اس کو عورت پر فضیلت بھی ہے تو مناسب یہی ہے کہ اس پر حاکم بھی مرد کو ہی ہونا چاہیے۔

شریعت میں عورت پر مرد کی جو برتری بیان کی گئی ہے اسے نیک عورت خوب سمجھتی ہے اور وہ اللہ تعالیٰ کی اطاعت کرتے ہوئے کہ جس نے عورت کے لیے خاوند کی اطاعت شروع کی ہے۔

اس کے سننے اور اطاعت گزاری کو مرد کے لیے پیش کر دیتی ہے۔ چنانچہ ایسی ہی وہ صالح عورتیں ہیں کہ جن کے بارے میں اللہ تعالیٰ نے فرمایا:

''تو نیک بیبیاں وہ ہوتی ہیں جو مردوں کی فرماں بردار ہوں اور مرد کی غیر موجودگی میں اپنے نفس کی حفاظت کرتی ہیں۔''

عورت اس بات کا علم رکھے کہ اللہ نے اس کی نسبت مرد کا مقام بلند بنایا ہے۔ اللہ عزوجل کا ارشادِ گرامی ہے:

''اور مردوں کا مرتبہ عورتوں سے زیادہ ہے اور اللہ تعالیٰ غالب حکمت والے ہیں۔'' (البقرہ:۲۲۸)

مردوں کی فضیلت یہ ہے کہ عورتیں مردوں کی اطاعت کریں ایسا نہ ہو کہ مرد عورتوں کی فرماں برداری کرتے پھریں۔

دَرَجَةٌ: بمعنی فضیلت یہ بھی ہے کہ مرد کو شریعت مطہرہ میں ایک سے زیادہ بیویاں رکھنے کا حق دیا گیا ہے جب کہ دنیا اور آخرت میں عورت پر لازم ہے کہ وہ فقط ایک مرد کے لیے ہو۔

اسی طرح عقل کی پختگی کے ساتھ مرد کا درجہ اور طلاق والے اختیار کے ساتھ اس کا درجہ ایک مسلم چیز ہے کیونکہ طلاق صرف مردوں کے ہاتھ میں ہے رجوع کرنے میں برتری عورتوں کو حاصل نہیں۔

مرد کو ہی حاصل ہے اور یہ برتری اس بناء پر حاصل ہے کہ اس دوران میں بیوی کا خرچ اُٹھانا خاوند کے ذمہ ہے اس طرح جہاد اور قوت کی اہلیت وراثت میں زیادہ

حصہ دینا اور عورت کو اس کے حکم کی اطاعت کرنا اور مرد کی خوشی کو ترجیح دینا یہ سب مرد کے فضائل میں سے ہیں۔ مردوں کی عورتوں پر فضیلت کے لیے اتنا ہی کافی ہے کہ وہ مردوں سے ہی پیدا کی گئی ہیں۔ مردوں کی عورتوں پر فضیلت کے لیے اتنا ہی کافی ہے کہ وہ مردوں سے ہی پیدا کی گئی ہے یہ بات ثابت ہے کہ حضرت حوا کو آدم علیہما السلام کی پسلی سے پیدا کیا گیا تھا۔ شریعت نے اس لیے وضاحت کی ہے تا کہ عورت کو معلوم ہو کہ مرد اس سے افضل ہے اور خوامخواہ مرد کی برتری والے امور میں اپنی برابری کے چکر میں نہ لگی رہے۔

جس سے مرد کی اطاعت میں مخالفت کر کے خود کو اللہ تعالیٰ کی معصیت میں مبتلا نہ کر بیٹھے۔ یعنی اللہ تعالیٰ اپنے نافرمان سے انتقام پر غالب اور اپنے حکم و شریعت میں بڑا حکمت و دانائی والا ہے۔ مرد کو یہ مرتبہ اس کی فضیلت کا تقاضہ کرتا ہے اور عورت کو یہ احساس دلاتا ہے کہ مرد کا اس پر زیادہ حق ہے۔ بنسبت اس کے مرد پر حق کے کیونکہ اس کا مرتبہ بلند ہے اور اس کی عورت پر حکمرانی ہے۔

سابق الذکر گفتگو سے عورت کے لیے یہ بات واضح ہو جانے کے بعد کہ مرد کا مقام و مرتبہ اور اس کے ضمن میں اس پر جو ذمہ داریاں عائد ہوتی ہیں اس پر یہ لازم آتا ہے کہ وہ مرد کے معاملہ کو ہمیشہ مقدم رکھے اور خاوند کے ساتھ کیسے پیش آنا ہے؟ یہ معلوم ہو جانے کے بعد درج ذیل بحث کو بھی ساتھ اپنائے۔

شوہر سے اچھا سلوک

اوّل: درج ذیل امور میں اپنے خاوند کا خیال رکھے:

اللہ تعالیٰ نے اس پر خاوند کا حق سب لوگوں سے بڑا بنایا ہے۔
اگر اسے کسی شخص کو سجدے کا حکم دیا جاتا تو خاوند کے لیے دیا جاتا۔

اگر عورت خاوند کی پیپ اور خون چاٹے تو بھی اس کا حق ادا نہیں کر سکتی۔
شادی شدہ عورت کو ہر ممکن خاوند کے حقوق ادا کرنے کی کوشش کرنی چاہیے۔
عورت خاوند کا حق ادا کیے بغیر اللہ کا حق ادا نہیں کر سکتی۔
عورت خاوند کے حقوق ادا کیے بغیر ایمان کی لذت حاصل نہیں کر سکتی۔
خاوند کا اپنی بیوی کے پاس آنے کی اجازت لینا' بیوی پر اس کا وہ حق ہے کہ جس کا شمار بڑی عبادات میں ہوتا ہے۔
(تفصیل آگے آ رہی ہے)
ایسے امور بجالانا کہ جن سے اسے دنیا کی نعمتیں اور آخرت میں جنت ملے۔
ایسے امور سے اجتناب کرنا جو دنیا کے عذاب' اور آخرت میں جہنم کا باعث بنیں۔

سعادت مندی والی صفات:

سعادت والی صفات پیدا کرنے کی کوشش کرنا تاکہ وہ خاوند کے لیے نفع بخش ہوں۔
اپنی عادات کے ساتھ دینی التزام کی کوشش کرنا تاکہ یہ اس کے لیے عظمت کا سبب بنے۔
شادی' نکاح میں مرغوب دیگر صفات کے ساتھ دین کو جمع کرنے کی بھی کوشش کرے تاکہ یہ اُس کے لیے مزید عزت واحترام والی صفات بن جائے۔
اپنی خوبیوں پر بھروسہ سے زیادہ اپنے خاوند کو بہت زیادہ محبت کے ساتھ اپنا گرویدہ بنانے کی کوشش کرے خواہ بیوی کسی عمر میں ہو اپنی شخصیت کو استعمال کرتے ہوئے اپنے خاوند کو خوشی فراہم کرنے کی کوشش کرے۔
اپنے نفس کی اصلاح کرے تاکہ اپنے خاوند سے پسندیدگی اور امن محسوس

کرے۔

عورت اپنے خاوند کا خیال رکھنے کی کوشش کرے۔

اپنے خاوند کی رغبت کو پورا کرنے کی کوشش کرے خواہ کسی بھی حالت میں ہو۔

بیوی اپنے خاوند سے ناراض نہ ہو اور نہ ہی اسے غصہ دِلائے تاکہ وہ اہلِ جنت میں سے ہو سکے۔

دخولِ جنت کے لیے خاوند کی خوشی حاصل کرنے کی کوشش کرنا۔

خاوند کی اطاعت کرے تاکہ وہ جنت کے جس دروازے سے چاہے' داخل ہو سکے۔

- **عورت ان امور سے بچے:**

خاوند کی نافرمانی سے بچنا چاہیے اس لیے کہ اس بناء پر نماز کی عدم قبولیت ہے۔

خاوند کو اپنے پاس نہ آنے دے اس رویہ کی وجہ سے فرشتے اس پر لعنت کرتے ہیں۔

دوسروں کو اپنی ازدواجی زندگی خراب کرنے کی فرصت دینے سے بچنا۔

ہمیشہ اپنے سخت ترین دشمن سے ہوشیار رہے جو اس کو طلاق دلوانے کی کوشش میں لگا رہتا ہے۔

بیوی اپنے خاوند کے راز فاش کرنے سے بچے بالخصوص ہم بستری والے بھید سے۔

اپنے خاوند کو دوسری عورتوں کی صفات بتانے سے اجتناب کرے۔

بلا شک وشبہ غیرت کھانے سے بچے۔

اپنے خاوند کو تکلیف دینے سے بچے تاکہ جنت میں خاوند کی بیویاں' حوریں اس پر غصہ نہ کریں۔

اپنے خاوند کا مال بلا اجازت نہ لے اور اگر شدید ضرورہو تو بقدرِ حاجت لے۔

اچھی بننے کے لیے خاوند کی شکایت لگانے سے پرہیز کرے۔

خاوند کی ناشکری سے بچے تا کہ اللہ کریم کی نظرِ رحمت سے کہیں محروم نہ ہو جائے۔

خاوند کو (شرعی امور سے مباح) کچھ بھی کرنے سے نہ روکے۔

خاوند سے طلاق کا مطالبہ نہ کرے اس میں جنت سے محرومی ہے۔

عورت پر سب سے زیادہ کس کا حق

اللہ تعالیٰ نے بیوی پر خاوند کا حق سب لوگوں سے بڑا بنایا ہے۔

عورت کو یہ علم ہونا چاہیے کہ اس پر خاوند کی اور اسے خاوند کے حق کے ساتھ دوسرے حقوق سے ٹکراؤ کی صورت میں خاوند کے حق کو مقدم کرنا چاہیے۔

اور خاوند سے برابری کا مطالبہ نہ کرے۔

جب خاوند اپنی ماں کے حق کو اس کے حق پر مقدم کرے تو وہ اپنے خاوند سے اپنے حق کو اپنی ساس کے برابر کا مطالبہ نہ کرے اس لیے کہ خاوند کا اپنی ماں کے حق کو اپنی بیوی کے حق سے مقدم رکھنا شرعاً بالکل درست ہے اس کے لیے درج ذیل حدیث کا مطالعہ کریں۔

اُم المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے کہ میں نے رسولِ کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے پوچھا: (اے اللہ کے پیارے پیغمبر! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم) عورت پر لوگوں میں سے کس کا حق سب سے بڑا ہے؟ فرمایا: اس کے خاوند کا۔ میں نے پوچھا: مرد پہ لوگوں میں سے کس کا حق سب سے بڑا ہے؟ فرمایا: اس کی ماں کا۔ (قال المنذری رواہ المستدرک)

جو عورت اللہ تعالیٰ کی رضا کی متلاشی ہو اور اللہ کی رضا کے لیے خاوند کے حق کو

والدین کے حق پر مقدم کرتی ہو تو اسے علم نہ ہونا چاہیے
کہ ایسا کرنا والدین کے ساتھ نیکی ہے اور یہ عمل اس کے مقدم کو کم نہ کرے۔
بلکہ یہ اپنے نفس کو شریعت کے تابع کرنا ہے کہ جس نے خاوند کے حق کے مقدم کرنے کا حکم دیا
اور والدین کے ساتھ نیکی اور احسان کرنے کا بھی حکم دیا ہے اور یہ سارا کچھ اللہ تعالیٰ کی اطاعت کے ضمن میں آتا ہے۔
اور اللہ تعالیٰ نے ماں کے حق کو تمام حقوق پر مقدم کرنے کا حکم اس کے بیٹے کو حکم دیا ہے۔
شریعتِ اسلامیہ نے بیان کیا ہے کہ اگر اولاد آدم میں سے کسی کے لیے تعظیم کے طور پر اور کسی کا حق ادا کرنے کے لیے سجدہ جائز ہوتا ہے تو عورت کو اپنے خاوند کے لیے سجدہ کا حکم دیا جاتا۔
کیونکہ اس کا بیوی بہت بڑا حق ہے۔
رسول کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:
"کسی انسان کے لیے جائز نہیں کہ وہ کسی دوسرے انسان کو سجدہ کرے اگر یہ جائز ہوتا تو میں بیوی کو خاوند کے لیے سجدہ کرنے کا حکم دیتا اس کے عظیم حق کی وجہ سے۔" (مسند امام احمد: ۳/۱۰۱)
تو شریعت نے یہاں خاوند کے اپنی بیوی پر حقوق کو اللہ کے حقوق کے بالکل قریب کر دیا ہے کیونکہ اس کے حقوق بیوی پر بہت زیادہ ہیں کہ جس کا وہ شکر ادا کرتے ہیں۔
یہاں نبی مکرم رسول کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے فرمان میں انتہائی مبالغہ بیان ہوا ہے کیونکہ سجدہ اطاعت کی انتہا ہے۔

اس لیے تو یہ غیر اللہ کے لیے احلال ہے اگر اللہ کے سوا کسی اور کے لیے جائز ہوتا تو خاوند کے لیے عورت پر جائز کیا جاتا لہٰذا بیوی کو خاوند کا حق ضائع نہیں کرنا چاہیے جب کہ اس پر اس کا حق اس درجہ تک ہے یقیناً بیوی کا خاوند کے حق کو ضائع کرنا۔ اللہ کے حق میں لاپرواہی کی دلیل ہے۔

حقِ شوہر ادا نہیں ہو سکتا

شریعت نے بیوی پر اپنے خاوند کے حقوق اتنے عظیم اور کٹھن رکھے ہیں کہ جو عورت انہیں بجالائے گی تو وہی بی بی ان تمام عورتوں میں ایک عظیم عورت شمار ہوگی۔ جنہیں اللہ کی رضا کی طلب کے علاوہ کوئی اور فکر ہوتی نہیں۔ چنانچہ حدیث میں ہے:

> ''ایک عورت رسولِ پاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کے پاس آئی اور کہا: میں فلاں کی بیٹی فلاں ہوں۔ فرمایا: میں نے پہچان لیا ہے۔ تیری کیا حاجت ہے؟ اس نے کہا: میری حاجت میرے چچا کے بیٹے فلاں عبادت گزار کی طرف ہے۔ فرمایا: میں نے اسے بھی پہچان لیا ہے۔ کہنے لگی: وہ مجھ سے منگنی کرنا چاہتا ہے۔ مجھے بتائیے کہ خاوند کا بیوی پر کیا حق ہے؟ اگر اس کی مجھ میں طاقت ہوگی تو میں اس سے شادی کرلوں گی۔ (بصورتِ دیگر نہ کروں) فرمایا اس کا حق یہ ہے کہ اگر اس کے نتھنے سے خون اور پیپ نکلے اور بیوی زبان سے صاف کرے تب بھی اس نے اس کا مکمل حق ادا نہیں کیا۔'' (البزار: ۱۴۷۲)

جو عورت اپنے خاوند کو اللہ کی رضا کے لیے برداشت کرتی ہے وہ شریعت میں خاوند کے بیان کردہ حقوق میں سے ایسی چیز پائے گی۔ جس سے وہ خاوند کے ... اپے کی تکالیف پر معاون ثابت ہوگی۔ خاص طور پر

جب وہ عمر میں خاوند سے چھوٹی ہو اور اس کا خاوند بڑھاپے کی عملی امراض۔
عدم توازن اور اخلاقی گھٹن میں ہو یا قضائے حاجت وغیرہ پر کنٹرول نہ رکھتا ہے جس سے عورت کو صفائی کرنے میں تکلیف ہوتی ہے خواہ حفاظت کرنے والی ہسپتالوں کی خدمت گزار نرسیں ہوں یا نہ ہوں یا جب خاوند کو ایک یا زیادہ بیماریاں لاحق ہو جائیں کہ جن میں وہ خدمت کا محتاج ہوتا ہے اور خاص طور پر یہ کیفیت حادثہ کے نتیجہ میں ہوتی ہے۔ پس جب ان حالات میں بیوی صبر اجر کی نیت کرتے ہوئے اپنے خاوند کی نفسانی خلق کی وجہ سے کہ جس میں مبتلا ہے خیال رکھے گی اور جو اس کی حفاظت کے لیے مقرر ہے ان پر تخفیف کرتے ہوئے خود بھی نہ ہٹے یا خدمت دوسروں کے سر نہ ڈالتے ہوئے

اپنے اس معاملہ سے یہ محسوس کروائے کہ یہ خون اور پیپ چاٹنے سے بہت کم اور ہلکا ہے اور اس صورت میں وہ صحت وعافیت کی نعمت پر اللہ کی تعریف کرے اور اللہ کی قضاوقدر کو بخوشی قبول کرنے کہ وہ مشکلات کو دُور کرنے کی بہت بڑی نعمت میں ہے کہ وہ خاوند کی مشکل دفع کر رہی ہے تو اس کا اپنے خاوند کے لیے کتنا بڑا کارنامہ ہو گا اور وہ اپنے رب کے ہاں کتنا بڑا اجر وانعام پائے گی۔

شوہر کے حقوق کا خیال رکھنا:

عورت کو یہ علم ہونا چاہیے کہ اس کے خاوند کا اس پر بہت بڑا حق ہے جس قدر بھی وہ اچھے معاملہ سے پیش آئے۔ اگرچہ تکالیف کو برداشت کرنے کے ساتھ ساتھ اس کے گمان میں ہو کہ کوئی عورت بھی اس جیسا معاملہ اپنے خاوند سے نہیں کرتی ہو گی اس کے باوجود بھی وہ اللہ کی طرف سے خاوند کا واجب شدہ حق پورا نہیں کر رہی لہٰذا اسے خاوند کے حق کی وہ حیثیت جاننی چاہیے جو نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے بیان فرمائی ہے۔

(یہ اس وقت کی بات ہے کہ جب) ایک آدمی اپنی بیٹی کو نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس لے کر آیا اور عرض کیا کہ میری یہ بیٹی شادی سے انکار کرتی ہے۔ نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سرور، دو جہاں کے تاجور، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس لڑکی کو فرمایا: بچی اپنے باپ کی اطاعت کرو تو وہ کہنے لگی: مجھے اس ذات کی قسم! جس نے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو حق کے ساتھ بھیجا ہے۔

میں اس وقت تک شادی نہیں کروں گی جب تک آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم مجھے یہ نہیں بتائیں گے کہ خاوند کا بیوی پر کیا حق ہوتا ہے تو نبی اکرم، نور مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: شوہر کا بیوی پر حق یہ ہے کہ اگر اسے زخم ہو جائے اور یہ اسے چاٹے یا اس کے نتھنے سے خون پیپ نکلے اور یہ اسے نگل لے تو بھی اس نے اس کا حق ادا نہیں کیا۔ یہ سن کر اس بی بی نے کہا: مجھے اس ذات کی قسم! جس نے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو حق کے ساتھ بھیجا ہے۔ میں کبھی شادی نہیں کروں گی۔ نبی مکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: ان کی اجازت کے بغیر ان کی شادیاں نہیں کرو۔ (البزار: ۱۴۶۰)

عورت اپنے خاوند کی اطاعت اور اس کی ایذاء پر صبر کو بڑا نہ سمجھے بلکہ اپنے نفس کو صبر کی تلقین کرے کہ اس نے اس کی تکلیف پر صبر کر کے بھی اس کا مکمل حق نہیں ادا کیا کیونکہ یہ ابھی اس درجہ تک نہیں پہنچا جہاں تک شریعت نے بیان کیا ہے۔ سیدنا انس بن مالک رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں کہ نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سردار، دو جہاں کے تاجور، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: اس ذات اقدس کی قسم! جس کے ہاتھ میں میری جان ہے اگر اس کے قدموں سے سر کی مانگ تک زخموں سے خون اور پیپ بہہ رہا ہو پھر اس کی بیوی آکے زبان سے چاٹ لے تب بھی اس نے اس کا حق ادا نہیں کیا۔ (مسند الامام احمد: ۳/ ۱۵۸)

پس عورت کے دل میں یہ شعور ہونا چاہیے کہ وہ دوسری عورتوں کی طرح اپنے

او پر شوہر کے واجبات ادا کر سکتی ہے جبکہ اس کا تعلق ایک خاوند سے جڑ گیا ہے تا کہ وہ اپنے ساتھی شوہر پر ظلم نہ کرے۔ عورت کو ایک ایسے ساتھی کی ضرورت ہوتی ہے جو اس کی عفت و عصمت کی حفاظت کرے تا کہ یہ زنا میں مبتلا نہ ہو۔

اور اسے یہ بھی معلوم ہونا چاہیے کہ شریعت نے ازدواجی زندگی میں عورت کو پیش آنے والی مشکلات کے باوجود اس کی عفت کو ترجیح دی ہے اسی وجہ سے نبی معظم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے عورت کو حکم دیا تھا کہ تو اپنے والد کی اطاعت کر اور شادی کرے جبکہ نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو اس مشقت کا علم تھا جو ایک عورت شادی کے بعد اُٹھاتی ہے۔

حقِ شوہر:

شریعتِ اسلامیہ نے بتایا ہے کہ عورت جتنی بھی اللہ کی عبادت کرے' وہ اللہ کا حق ہرگز ادا نہیں کر سکتی الا یہ کہ اللہ کی عبادت کے ساتھ ساتھ وہ شوہر کی اطاعت بھی کرے اور اس کے حقوق تمام تر کوشش سے ادا کرے۔

نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سردار' دو جہاں کے تاجور' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

> ''اگر میں کسی چیز کو کسی چیز کے لیے سجدہ کرنے کا حکم دیتا تو عورت کو اپنے شوہر کے لیے سجدہ کرنے کا حکم دیتا۔ مجھے اس ذات کی قسم جس کے ہاتھ میں میری جان ہے' عورت اپنے رب کا حق اس وقت تک نہیں ادا کر سکتی جب تک اپنے خاوند کا حق ادا نہ کرے۔'' (صحیح ابن حبان: ۱۷۱ء)

عورت کو یہ معلوم ہونا چاہیے کہ بسا اوقات خاوند کا حق ممکن ہے اس کے لیے بہت تکلیف دہ ہو جاتا ہو جیسا کہ اس کا اپنے شوہر کے حق کو اپنی جسمانی راحت پر مقدم کرنا اگر وہ اسے رات کو نیند سے بیدار کرے یا رات دن میں سے کسی بھی وقت اسے

طلب کرے اگرچہ وہ گھر کے کام میں مشغول ہو جن سے فارغ ہو کر آرام کرنا چاہتی ہو تو سب کچھ چھوڑ کر خاوند کی طلب کو پورا کرے۔

رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''جب خاوند اپنی بیوی کو اپنی حاجت کے لیے بلائے تو وہ اس کے پاس ضرور جائے اگرچہ وہ تنور پر (روٹیاں لگا رہی ہو)''

عورت کسی بھی حالت میں ہو اسے اپنے خاوند کی خواہش پر لبیک کہنا چاہیے۔ اگرچہ اس کام کے ترک کرنے میں نقصان ہی کیوں نہ ہو جیسا کہ گوندھے ہوئے آٹے کو چھوڑنا جس کی نبی کریم، رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مثال دی جو کہ چھوڑنے سے خراب ہو جاتا ہے مگر آٹے کا خراب ہونا مرد کے نفس میں اس کی شہوت کو پچھاڑنے سے کم ہے۔ خاوند کا یہ حق اللہ تعالیٰ نے وضع فرمایا ہے جسے عورت کو ادا کرنا چاہیے۔ اگرچہ وہ مشغول ہی کیوں نہ ہو کیونکہ ممکن ہے مرد پر شہوت کا غلبہ ہو جائے اور اسے لیٹ کرنے سے اس کے بدن یا آنکھ اور دل کو نقصان پہنچے (یا وہ حرام کی طرف چلا جائے)

نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سَرْوَر، دو جہاں کے تاجور، سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''عورت اللہ تعالیٰ کا حق اس وقت تک ادا نہیں کر سکتی جب تک وہ اپنے خاوند کے تمام حقوق ادا نہ کرے۔'' (الطبرانی:۵۵۸۴)

شریعت نے وضاحت کی ہے کہ اگر عورت نے خاوند کے حق میں کوتاہی کی تو گویا اس نے اپنے رب کے حق میں کوتاہی کی۔

رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''مجھے اس ذات کی قسم جس کے ہاتھ میں محمد (صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم) کی

جان ہے عورت اپنے رب کا حق نہیں ادا کر سکتی جب تک اپنے خاوند کا حق ادا نہ کرے اگر وہ اس سے مباشرت کا مطالبہ کرے اور وہ کجاوے میں بیٹھی ہو (یعنی کہیں سفر کے لیے بالکل تیار حالت میں) تو پھر بھی اسے نہ روکے۔'' (صحیح ابن ماجہ: ۱۸۵۳)

یہاں نبی معظم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی قسم میں شوہر کے بیوی پر حق کی عظمت کی تاکید پائی جاتی ہے کیونکہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس بات پر قسم اٹھائی کہ وہ اپنے خالق کا حق نہیں ادا کر سکتی جب تک کہ وہ اپنے خاوند کے تمام حقوق ادا نہ کرے اس میں سب امور برابر ہیں کسی امر کی تخصیص نہیں۔

بلکہ ازدواجی امور میں سے ہر چیز شامل ہے اگرچہ ایسے امور میں اطاعت لوگوں کے عرف میں مخفی ہوتی ہے۔ خاوند کے حق کو تمام افراد کے حقوق پر مقدم کرنا چاہیے۔

بشرطیکہ اس میں اللہ تعالیٰ کی معصیت نہ ہو۔ شریعت نے بیان کیا ہے کہ عورت کو خاوند کی رغبت پوری کرنی چاہیے۔ اگرچہ وہ اونٹ پر سوار ہو اور اس کی مشابہ کیفیت اب یہ ہے کہ وہ اس سے معانقہ ومباشرت کا مطالبہ کرے اور وہ گاڑی میں سوار ہو البتہ یہ ہے کہ وہ اس بات سے حفاظت میں ہوں کہ انہیں کوئی دیکھے گا اور اسی طرح اگر وہ اسے اپنی خواہش کے لیے طلب کرے اور وہ اپنی سہیلیوں اور مہمانوں میں بیٹھی ہو تو لبیک کہے اس میں متردد نہ ہو اور اسے دوسری عورتوں میں تفکیر کے لیے نہ چھوڑے۔

حدیث میں ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ایک عورت دیکھی' آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو اس نے حیران کر دیا۔ چنانچہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی بیوی سودہ کے پاس آئے' وہ خوشبو بنا رہی تھیں اور ان کے پاس کچھ عورتیں بیٹھی تھیں۔ انہیں ان سے الگ کیا اور اپنی حاجت پوری کی پھر فرمایا:

''جو بھی مرد کسی عورت کو دیکھے اور وہ اسے اچھی لگے تو وہ اپنی بیوی کے

پاس آئے کیونکہ اس کے ساتھ بھی وہی ہے جو اس کے ساتھ ہے۔''

(سنن الدارمی ص:۱۱۶)

سمجھ دار عورت جب یہ جان جاتی ہے کہ شریعتِ مطہرہ اس حد تک مرد کی رغبت کی پاس داری کرتی ہے اور وہ اپنے رب کا حق بھی تب تک ادا نہیں کر سکتی جب تک وہ اپنے خاوند کی رغبتوں پر لبیک نہ کہے تو ایسی عورت ہی اپنے خاوند کے حقوق ادا کرتی ہے اور اللہ تعالیٰ کی اطاعت سمجھتے ہوئے اس کی حکم عدولی نہیں کرتی۔

ایمان کی لذت سے محروم:

شریعت نے عورت سے یہ بیان کیا ہے کہ وہ ایمان کی چاشنی اس وقت تک نہیں پا سکتی جب تک وہ شوہر کے تمام حقوق نہیں ادا کرتی چنانچہ صحیح حدیث ہے کہ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے فرمایا:

''عورت ایمان کی حلاوت اتنی دیر تک حاصل نہیں کر سکتی حتیٰ کہ وہ اپنے خاوند کا حق ادا کر دے۔'' (مستدرک الحاکم:۴/۱۷۴)

وہ عورت جو ایمان کی مٹھاس حاصل کرنا چاہتی ہے، وہ جانتی ہے کہ جس اللہ تعالیٰ کے پیغمبر صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے عورت کے متعلق یہ فرمایا ہے کہ وہ ایمان کی چاشنی نہیں پا سکتی اس نے یہ بھی فرمایا ہے:

''جس شخص میں تین چیزیں پائی جائیں گی وہ ایمان کی چاشنی پالے گا جس کو اللہ اور اس کے رسول (صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم) سب سے زیادہ محبوب ہوں اور جو کسی بندے سے صرف اللہ کے لیے محبت کرتا ہو اور جو کفر سے بچ نکلنے کے بعد اس میں لوٹنا اسے ناپسند کرتا ہو جس طرح وہ آگ میں پھینکے جانے کو ناپسند کرتا ہے۔''

(صحیح البخاری، کتاب الایمان/حدیث:۲۱)

جو عقل مند عورت ایمان کی چاشنی پانا چاہتی ہے وہ اپنی ذہانت وبصیرت سے ان تمام احادیث سے یہ استنباط کرے گی کہ وہ اپنے شوہر سے محبت صرف اللہ تعالیٰ کے لیے کرے اور خاوند کی محبت کو اللہ اور اس کے رسول (صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم) کی محبت کے بعد درجہ دے تو اس طرح وہ اپنے شوہر کے مقام اور اپنے اوپر اس کے حقوق کو پہچان لے گی۔

اور نتیجتاً اس کی مکمل کوشش اس کے حقوق کو ادا کرنے کی صرف ہوگی جب عورت اس درجہ کو پہنچ جائے گی تو یقیناً ایمان کی چاشنی محسوس کرے گی جو کہ عظیم غرض و غایت ہے۔

نفلی عبادت میں اجازت لینا:

عورت جب یہ جانتی ہو کہ شریعت نے اسے اپنے خاوند کی اجازت یا رضامندی معلوم ہونے کے بغیر کسی اجنبی شخص یا رشتہ داروں میں سے کسی کو حتیٰ کہ عورتوں کو بھی خاوند کے گھر میں داخل ہونے کی اجازت نہ دے تو اس معاملہ میں بیوی اس کی اطاعت کرتے ہوئے اس کی تنقید بہت آسانی سے کر گزرتی ہے لیکن جب عورت یہ بھی جان لیتی ہے کہ اللہ نے اس پر شوہر کے حق کو نفلی عبادات سے بھی مقید کر رکھا ہے جیسا کہ رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے حجۃ الوداع والے خطبہ میں ارشاد فرمایا تھا۔

سیدنا ابوامام الباہلی رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں کہ میں نے خود سماعت کیا۔ رسولِ اکرم نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے حجۃ الوداع کے موقع پر خطبہ میں فرمایا:

"کوئی بھی عورت اپنے خاوند کے گھر سے اس کی اجازت کے بغیر خرچ نہ کرے۔"

کہا گیا:

''اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کھانا بھی؟''

فرمایا:

''یہ تو ہمارا بہترین مال ہے۔'' (جامع الترمذی: ۶۷۰ وحسنہ)

نیز رسول اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''کسی عورت کو خاوند کی موجودگی میں اس کی اجازت کے بغیر نفلی روزہ رکھنا حلال نہیں اور نہ ہی اس کی اجازت کے بغیر کسی کو گھر میں آنے کی اجازت دے اور جو عورت اپنے خاوند کی اجازت کے بغیر (اللہ کی راہ میں) خرچ کرے گی تو خاوند کو بھی آدھا اجر ملے گا۔'' (صحیح البخاری: ۵۱۹۵)

جب عورت کو یہ معلوم ہو گیا کہ اسے اپنے شہر میں خاوند کی موجودگی کی صورت میں اس سے صراحتاً یا اشارتاً اجازت کے بغیر نفلی روزہ رکھنا جائز نہیں تاکہ خاوند کا اس سے استمتاع کہیں چھوٹ نہ جائے اور اس کا حق نفلی نماز کی طوالت پر مقدم ہے اور اسے شوہر کی موجودگی میں نماز ہلکی اور نوافل میں قرأت کم کرنی چاہیے تو جب وہ جان پائے گی کہ عام حالات میں بیوی سے تمتع کرنا اور اس کے ساتھ رہنا خاوند کی ملکیت ہے اور اس کا حق فی نفسہا بعض اوقات محدود ہے۔

تو تب اسے معلوم ہو گا کہ شریعت نے شوہر کا حق عظیم نوافل سے بھی مقدم کیا ہے جس سے عورت اللہ کا تقرب حاصل کرتی ہے اور شریعت نے شوہر کو یہ بھی حق دیا ہے کہ اس کا حق ادا نہ کرنے یا اچھے طریقے سے نہ رہنے پر وہ بیوی کو مار بھی سکتا ہے۔

(عون المعبود: ۷/۱۴۸ مع تصرف)

صفوان بن معطل کی بیوی نبی کریم، رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس آ کر کہتی ہے: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم میرا شوہر صفوان بن معطل جب میں نماز پڑھتی ہوں تو مجھے مارتا ہے اور جب میں روزہ رکھتی ہوں تو توڑ دیتا ہے۔

صفوان بھی آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس بیٹھا ہوا تھا۔ رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس سے پوچھا تو اس نے کہا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اس کا کہنا کہ جب میں نماز پڑھتی ہوں وہ مجھے مارتا ہے تو یہ ہر رکعت میں دو دو سورتیں پڑھتی ہے۔ میں نے اسے ایسا کرنے سے منع کیا ہے یہ سن کر اللہ کے رسول بی بی آمنہ کے لال صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ اگر ایک بھی سورت پڑھی جائے تو بھی لوگوں کے لیے کافی ہے۔ جناب صفوان رضی اللہ عنہ کہنے لگے اور اس کا یہ کہنا کہ روزہ کھلوا دیتا ہے تو یہ (نفل) روزہ رکھتی ہے اور میں جوان آدمی ہوں، صبر نہیں کر سکتا۔

پس رسولِ اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس دن سے فرمادیا:

''عورت شوہر کی اجازت کے بغیر ہرگز نفلی روزہ نہ رکھے۔''

(المسند: ۳/۴۹۸)

پس خاوند تمام حقوق کی اچھی طرح معرفت رکھنے والی عورت اللہ کی اطاعت کرتے ہوئے کہ جس نے اسے اپنے خاوند کی اطاعت کا حکم دیا ہے۔

مکمل استطاعت سے خاوند کے حقوق ادا کرنے کی کوشش کرتی ہے اس وجہ سے اپنے نفس کو خاوند کی مار کا نشانہ نہیں بننے دے گی اور اگر اپنے کسی سبب سے یا بلا سبب خاوند سے مار کا نشانہ بنتی ہے تو پھر یہ برداشت کرتی اور اپنے نفس کو صبر دیتی ہے کہ اسے مارنا خاوند کے حقوق میں سے ہے اسے کوئی پوچھ نہیں سکتا کہ اس نے کیوں مارا ہے؟ ایسا کرنے سے شیطان کو مداخلت کر کے اس بات کو بہت بڑی مشکل بنانے کا موقع نہیں ملے گا۔

شوہر کے لیے سکون کا باعث:

نیک عورت ہمیشہ کوشش کرتی ہے کہ وہ دنیا میں خاوند کے لیے ذریعۂ سکون بنے جیسا کہ حدیث میں ہے۔

نور کے پیکر، تمام نبیوں کے سردار، حضور کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''دنیا کے ساز وسامان میں نیک بیوی سے افضل کوئی چیز نہیں ہے۔''

(صححہ الالبانی فی صحیح سنن ابن ماجہ:۱۸۵۵)

عورت کو خاوند کی سعادت بننے کے لیے تمام تر مساعی خرچ کرنی چاہئیں اور یہ اس کے لیے بہت آسان ہوگا جب وہ اپنے ظاہری حسن کی حفاظت کرے اور جب اس کا خاوند اسے دیکھے تو اپنے خوب صورت اور دل کش منظر سے اسے خوش کر دے۔

بیوی جب اللہ کی اطاعت اور تقویٰ میں مشغول ہوگی تو اس سے اخلاقی حسن میں اور زیادہ نکھار پیدا ہوگا اس کی دِلی خواہش ہوگی کہ وہ خاوند کی اطاعت کرے کیونکہ یہ جانتی ہے کہ خاوند کی اطاعت اللہ کی اطاعت میں سے ہے اسی طرح جب خاوند اس کے وجود یا اس کے مال سے فائدہ اُٹھانے کا قصد کرے گا تو وہ خاوند کی مخالفت نہیں کرے گی تب خاوند محسوس کرے گا کہ یہ اس کے لیے باعثِ سعادت ہے جیسا کہ حدیث میں مذکور ہے۔

نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے سوال کیا گیا: کونسی عورت سب سے بہتر ہے؟ فرمایا: وہ جو اپنے خاوند کے دیکھنے پر اس کو خوش کرے اس کی اطاعت کرے جب وہ حکم دے اپنے نفس اور مال میں سے اس کی مخالفت نہ کرے۔

(السنن الکبریٰ للبیہقی:۱۰/۲۴۴)

چنانچہ حدیث مبارک میں ہے:

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''عورت سے نکاح کسی ایک خوبی کی بناء پر کیا جاتا ہے اس کی خوب صورتی کی وجہ سے، اس کے مال ودولت کی بناء پر اس کے اچھے اخلاق کی

وجہ سے یا اس کی دین داری کی بناء پر۔ تیرا دایاں ہاتھ خاک آلود ہو دین واخلاق والی اختیار کر۔" (مسند الامام احمد: ۳/۸۵'البزار: ۱۴۵۳)

ممکن ہے عورت میں خوب صورتی اور مال والی خوبی نہ پائی جاتی ہو لیکن اسے یہ معلوم ہونا چاہیے کہ دین والی میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مردوں کی ترغیب دی ہے اس لیے کہ آپ کے نزدیک یہ مرد کے لیے زیادہ مناسب ہے لہٰذا دینی التزام سے مزین ہونے کی کوشش کرے گی تا کہ اسے خاوند کے ہاں اچھا مقام حاصل ہو سکے۔

دینی التزام اور دینی تعلیم اس میں نفقہ سے ہوگا اس سے وہ اپنے خاوند اور اپنے رب کو راضی کرے گی اور دین اس میں اچھا اخلاق پیدا کرے گا مگر جمال اور مال والی صفات کے بارے میں وہ جانتی ہے کہ یہ اس کی استطاعت میں نہیں۔

مرد کس کو ترجیح دے؟

سیدنا ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں کہ رسول اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"عورت سے نکاح چار صفات کی وجہ سے کیا جاتا ہے اس کے مال' اس کے حسن و جمال' خاندان اور اس کی دین داری کے لیے۔ تیرے ہاتھ خاک آلود ہوں دین والی سے کامیاب ہو جا۔" (صحیح البخاری: ۵۰۹۰)

نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے جیسا لوگ عادتاً کرتے ہیں اس کی خبر دی ہے۔ لوگ انہی چار صفات کو دیکھتے ہیں اور دین کو آخر میں رکھتے ہیں تو آپ نے آدمی کی رہنمائی کی ہے کہ وہ دین والی کے ساتھ کامیاب ہوتا کہ وہ اس کی طرف سے خرابی سے محفوظ رہے اور اس کے ساتھ کامیاب ہو۔ اس طرح وہ اپنی دِلی خواہشات بھی پوری کرے گا اور یہ اس کے لیے مال کی طرف جھانکنے سے بڑی چیز

ہے۔

پس وہ عورت جو کھلے دل کے ساتھ اس بات کو اچھی طرح سے سمجھتی جو وہ کوشش کرے گی کہ خاوند کا مقصود بن جائے اس لیے وہ اپنے دین میں سوجھ بوجھ حاصل کرنا شروع کر دیتی ہے اور اگر اس کی خوب صورتی' مال' خاندان اور اخلاق جیسی دوسری خوبیاں بھی ہوں گی تو یہ اپنے خاوند سے بہت زیادہ چاہت اور خوشی پائے گی۔

کہیں ایسا نہ ہو کہ مال و دولت اسے باغی بنا دے یا خاندانی عزت و شرف کی وجہ سے اپنے خاوند پر قوت جمانے کی کوشش کرے یا اس کے حسن و جمال اور نرم و نزاکت اور شوہر کی اس کے حسن کی وجہ سے چاہت اسے بے کار بنا دے کیونکہ شریعت نے مرد کو ایسی چال چلن والی عورت سے نفرت دِلائی ہے تا کہ اس کی ازدواجی زندگی ناکام نہ ہو بلکہ عورت کو اپنے اوپر دین کو غالب کرنا چاہیے جیسا کہ رسولِ اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا ہے:

''عورتوں سے نکاح ان کے حسن کی وجہ سے نہ کرو ہوسکتا ہے کہ ان کا حسن انہیں بے کار بنا دے اور نہ ان کے اموال کی وجہ سے ان سے نکاح کرو ہوسکتا ہے کہ ان کے اموال انہیں باغی بنا دیں (اور وہ متکبر ہوں) اور ان سے نکاح دین کی بنیاد پر کرو۔'' (سنن ابن ماجہ:۱۸۰۹)

دین داری سیکھنے سے آئے گی' ازدواجی سعادت کو حاصل کرنے کے لیے عورت کو چاہیے کہ اپنی دوسری صفاتِ حسن و مال اور خاندان سے زیادہ اس کا اہتمام کرے۔

نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سردار' سلطانِ بحرو بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے صحابی سیدنا ابو درداء رضی اللہ عنہ کی بیوی سیدہ ام درداء صغریٰ ھجیمہ بنت حی اشعریہ رضی اللہ عنہا جو کہ دمشق کی رہنے والی تھیں اور ان سے بہت ساری احادیث مروی ہیں۔

نہایت خوب صورت تھیں لیکن انہوں نے اپنے حسن و جمال پر کبھی اعتماد نہیں کیا

بلکہ وہ بہت سمجھدار' دین کی فقیہہ تھیں اور اپنی اسی فقاہت و سمجھداری کی وجہ سے انہوں نے اپنے خاوند کے ساتھ بہت خوشگوار زندگی گزاری اور اس کی تکمیل وہ جنت میں کرنا چاہتی تھیں۔ وہ اپنے شوہر ابودرداء رضی اللہ عنہ سے ان کی موت کے وقت سے کہنے لگیں۔ آپ نے دنیا میں میرے والدین سے میرا رشتہ مانگا تو انہوں نے آپ کے ساتھ میرا نکاح کر دیا اب میں خود آپ سے آخرت والی زندگی میں منگنی کرتی ہوں اس کے بعد

اُم درداء رضی اللہ عنہا رب کریم کو مخاطب کر کے کہنے لگیں: اے اللہ! ابودرداء نے دنیا میں مجھ سے منگنی کر کے شادی کر لی۔ اے اللہ! اب میں اس سے منگنی کا معاملہ تیرے سپرد کرتی ہوں اور تجھ سے سوال کرتی ہوں کہ میری ان سے جنت میں شادی کر دے یہ سن کر سیّدنا ابودرداء رضی اللہ عنہ نے ان سے کہا اگر تو ایسا چاہتی ہے تو میں سب سے پہلا تجھے چاہنے والا ہوں گا' تم میرے بعد کسی سے شادی نہ کرنا۔

ابودرداء رضی اللہ عنہ فوت ہو گئے یہ تو معلوم ہے کہ اُم درداء رضی اللہ عنہا بہت حسن و جمال والی تھیں چنانچہ مسلمانوں کے خلیفہ سیّدنا معاویہ بن ابوسفیان رضی اللہ عنہا نے انہیں منگنی کا پیغام بھیجا تو جواباً کہا میں دنیا میں کسی سے شادی نہیں کروں گی حتیٰ کہ ساری زندگی یونہی گزار لوں اور پھر جنت میں ابودرداء رضی اللہ عنہ سے شادی کر لوں۔ یہ سن کر سیّدنا معاویہ رضی اللہ عنہ نے کہا تو روزے رکھا کر۔

(تہذیب الکمال: ۲۲/۴۹۴)

اپنی خوبیوں کی بجائے عورت شوہر سے محبت کرے:

ایک آدمی نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس آیا اور کہنے لگا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم ایک خاندانی' مال دار اور مقام و مرتبہ والی عورت کے متعلق مجھے معلوم ہوا ہے مگر بانجھ ہے۔ کیا میں اس سے شادی کر لوں؟ آپ

صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اسے منع کیا پھر دوسری مرتبہ آیا۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اسی طرح فرمایا پھر تیسری مرتبہ آیا تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس سے فرمایا:

''بہت زیادہ محبت کرنے والی اور بہت زیادہ بچے جننے والی عورت سے شادی کرو۔ بے شک میں تمہاری کثرت سے دوسری اُمتوں پر فخر کروں گا۔'' (ابوداؤد: ۲۰۵' الحاکم)

عورت کو معلوم ہونا چاہیے کہ وہ کتنے ہی حسن و جمال' حسب و نسب' مال و دولت والی کیوں نہ ہو' شریعت کی رو سے اسے اپنے شوہر کے ساتھ بہت زیادہ محبت کرنے والی ہونا چاہیے کیونکہ محبت ہی مرد کے لیے خوشی اور نعمت ہے۔ پس بیوی کو خاوند سے بہت زیادہ محبت کرنی چاہیے تاکہ وہ اپنی اولاد اور محبت کے ساتھ اس کے لیے سعادت کے حصول کا باعث ہو۔

اگر ایسی عورت جسے اللہ نے اولاد عطا نہیں کی لیکن وہ دین دار ہے تو اسے عقل مندی سے کام لینا چاہیے کہ وہ اللہ کے حکم پر راضی رہے۔ اپنا معاملہ اللہ کے سپرد کر دے اور اللہ کی قضا و قدر کو قبول کرے اور اسے علم ہونا چاہیے کہ یہ اس کی یا اس کے خاوند کی مرضی کی بات نہیں ہے اگرچہ اس کا خاوند اولاد کی پیدائش چاہتا ہو مگر جس کام میں اللہ کا ارادہ اور مشیت ہو اسے دوسرا کیسے کرسکتا ہے؟ مگر اللہ کی مشیت کے ساتھ جو اس کے اختیار میں ہو تو وہ اپنے خاوند کے لیے پیش کرسکتی ہے جیسا کہ سعادت کا حصول جو اس کی خاوند سے پیار و محبت سے آتی ہے۔

شوہر کو خوشی دینا:

وہ عورت جو ازدواجی سعادت چاہتی ہو' اسے یہ علم ہونا چاہیے کہ مرد نوجوان لڑکی سے نکاح پسند کرتا ہے کیونکہ اس سے نکاح کے مقاصد حاصل ہوتے ہیں اور اس میں سیّدنا عثمان بن عفان رضی اللہ عنہ کی سیرت دیکھی جاسکتی ہے جب منیٰ میں جناب

عبداللہ بن مسعود رضی اللہ عنہ سے ان کی ملاقات ہوئی اور کھڑے ہو کر ان سے باتیں کرنے لگے تھے۔ امیر المومنین سیّدنا عثمان رضی اللہ عنہ نے ان سے کہا اے عبدالرحمن! کیا ہم آپ کی شادی ایک نوجوان لڑکی سے نہ کر دیں؟ شاید وہ تمہاری ماضی کی یادیں تازہ کر دیں۔ دوسری روایت کے الفاظ یوں ہیں کنواری لڑکی سے نہ کر دیں؟ شاید وہ تمہارے وجود کی کیفیت لوٹا دے جو تم پہلے محسوس کرتے تھے۔

(مسلم:۱۰/۱۷۶)

عورت اپنی کمسنی اور جوانی سے بھرپور فائدہ اُٹھائے تاکہ وہ ان دونوں صفات کے ساتھ خاوند کے لیے استمتاع میں بہت مزے دار اور ذائقے میں بہت اچھی استمتاع میں زیادہ مرغوب جو کہ نکاح کا مقصود ہے۔ رہن سہن میں بہت اچھی اور گفتگو میں مزاحی طبیعت کی مالک' خوب صورت ترین منظر اور نرم و ملائم ہو سکے اور خاوند اس میں خوش کرنے والا اخلاق بھی پائے۔ (النووی فی شرح مسلم)

شوہر کے دل میں عورت کیسے اُترے:

عورت شریعت کے بیان کردہ توجیہات پہ عمل کرتے ہوئے اپنی صلاحیت کے ساتھ خاوند کی پسندیدہ اور اس کے ہاں معتمد ہو سکتی ہیں۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''نیک بیوی کا مل جانا ایک سعادت مندی ہے کہ جب تو اسے دیکھے تو تجھے اچھی لگی اور جب تو غیر حاضر ہو تو اسے اپنی ذات (اور تمہارے مال) میں اسے امین پائے۔'' (مستدرک الحاکم:۲/۱۶۲)

کیونکہ نیک عورت کو مرد دیکھتا ہے تو اچھی لگتی ہے یہ کوئی ضروری نہیں کہ وہ بہت زیادہ خوب صورت ہو تو تب ہی وہ اسے خوش کرے گی بلکہ خاوند کے حقوق کی پہچان سے خود کو ہمیشہ حسین اور خوب صورت بنائے۔

مرد کی جب بھی اس پر نگاہ پڑے تو وہ اچھی حالت میں ہو اگر چہ ان کے نصیب میں خوب صورتی کم ہو کیونکہ وہ یہ بات سمجھتی ہے کہ شریعت نے مرد کی رہنمائی کی ہے کہ وہ سفر سے لوٹتے وقت اپنی بیوی کو انہی پر پہلے خبردار کرے جو اس کے لیے تیاری کے لیے کافی ہو۔

اس وقت میں وہ اس کے لیے صفائی ستھرائی اور میک اپ کرے جیسا کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اپنے صحابہ کے لیے فرمایا تھا۔ آہستہ چلو تا کہ ہم رات کو عشا کے وقت مدینہ میں داخل ہوں اس لیے کہ بکھرے بالوں والی کنگھی کرے اور غائب خاوند والی اپنی صفائی کرے۔ (صحیح مسلم الکتاب الامارہ)

لہٰذا وہ خاوند کے لیے خوب صورت اور مزین ہو تا کہ اسے خوش کرے اس کی ساری زینت وزینت باہر جانے اور ملنے جلنے کے لیے ہی نہ ہو اور خاوند جب دیکھے تو وہ کام کاج والے کپڑوں میں ہو اور کھانے وغیرہ کی اس سے بدبو آرہی ہو جس سے وہ اس سے نفرت کرنے لگے اور پھر وہ اپنی پسند کی چیز کہیں اور ڈھونڈنے لگے پھر جب اپنی لاپرواہی اور جہالت کی قربانی ایسی عورت خود ہی بنے گی۔

بلاشک نیک عورت شریعت کے مقاصد کو سمجھتی ہے اور یہ جانتی ہے کہ عورت کی غرض وغایت سعادت اور خوشی فراہم کرنا ہے اور وہ یہ بھی جانتی ہے کہ شریعت کی توجیہات کو اپنانے میں اسی کے نفس کی اصلاح ہے اور اس کے نفس کی اصلاح سے اسے اور اس کے خاوند کو ازدواجی سعادت حاصل ہوگی۔

بیوی اپنے شوہر کا خیال رکھے:

شریعت عورت کو ترغیب دیتی ہے کہ وہ اپنے خاوند کا خیال رکھے اور اس میں ایک عورت عمدہ مثال پیش کرے تا کہ اس جیسی عورت اپنی مخصوص اور نمایاں صفات میں دوسری عورتوں کے لیے نمونہ ہو۔

رسول پاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''قریش کی عورتیں سب سے بہترین عورتیں ہیں جو اونٹوں پر سواری کرتی ہیں، بچے پر بہت مشفق اور خاوند کے مال کی بہت محافظ ہوتی ہیں۔''

اس حدیث میں قریش کی عورتوں اور ان کی صفات کی فضیلت بیان کی گئی ہے جن میں سے خاوند کے مال میں اس کے حقوق کا خیال رکھنا۔

اس میں حفاظت امانت اور خرچ کرنے میں حسنِ تدبیر سے کام لینا اور اس کے کام کاج میں ہاتھ بٹانا ہے۔

اور دوسری صفت اولاد پر محبت وشفقت اور ان کی اچھی تربیت اور ان کا خیال رکھنا ہے۔ خاص طور پر جب وہ یتیم ہوں۔

قریش کی عورتوں کو اس لیے خاص کیا کیونکہ وہ عرب کی بہترین عورتیں ہیں اور یہ بات بھی معلوم ہے کہ وہ عرب دوسروں سے مجموعی طور پر بہتر ہیں۔

جب بیوی اپنے خاوند کے لیے ایسی سعادت پیش کرے گی تو یقیناً وہ اپنے خاوند اور اپنے لیے دنیا کی نعمتیں سمیٹ لے گی۔

بیوی اپنے شوہر سے ناراض نہ ہو:

عورت کو یہ جاننا چاہیے کہ مرد انسان ہے کبھی غصہ میں آجاتا ہے یا ممکن ہے بہت غصہ والا ہو اور سختی کرتے ہوئے بلا گناہ اس سے بدسلوکی کرے کہ جس سے وہ اس کو ناراض چھوڑ دے اور بغیر کسی ازدواجی سعادت مندی کے زندگی کا وقت گزارتا چلا جائے۔

شریعت نے عورت کو اس ضمن میں ایسا علاج بتلایا ہے کہ جس سے اس کی کوئی خوشی ضائع نہیں ہوتی بلکہ یہ علاج اسے دخول جنت تک پہنچا دیتا ہے اور نیک کرنے والی عورت کے نزدیک یہ علاج بہت معمولی ہے۔

اور وہ یہ ہے کہ بیوی اپنے خاوند کا ہاتھ اپنے ہاتھ میں پکڑ کر کہے کہ میں ہرگز نہیں سوؤں گی جب تک تو راضی نہیں ہوگا۔ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا ہے کہ میں تم لوگوں کو تمہاری جنتی عورتوں کی خبر نہ دوں؟ ہم نے کہا کیوں نہیں

اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم فرمایا: وہ بہت زیادہ محبت کرنے والی اور بہت زیادہ بچے جنم دینے والی ہوتی ہیں جب وہ ناراض ہو جائے یا اس کے ساتھ کوئی بدسلوکی ہو جائے یا اس کا خاوند ناراض ہو جائے تو کہتی ہے یہ میرا ہاتھ تیرے ہاتھ میں ہے اس وقت تک آنکھ میں سرمہ نہیں لگاؤں گی جب تک کہ تو راضی نہ ہو جائے۔ (الطبرانی فی الصغیر ۱/۴۶)

پس وہ عورت جو اپنے خاوند کے ساتھ زندگی میں خوشیاں چاہتی ہے اپنی محبت اور ہنسی مزاح کے ساتھ اپنا اور اپنے خاوند کا غصہ زائل کر دیتی ہے تاکہ اس وجہ سے جنت حاصل کر سکے۔

شوہر کی رضامندی جنت کا باعث:

عورت جب یہ جانتی ہو کہ شوہر کی رضامندی اور اس کا خوش رہنا دخول جنت کا سبب ہے تو پھر وہ یقیناً اسے خوش کرنے کی کوشش کرے گی۔

اور مرتے دم تک اس کی تمام تر مشغولیت اللہ کی رضا کے لیے شوہر کی رضا حاصل کرنا ہوگی تاکہ وہ جنت کی نعمتیں پانے میں کامیاب ہو جائے۔

ام المومنین سیدہ ام سلمہ رضی اللہ عنہا بیان کرتی ہیں کہ رسول پاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''جو بھی (مسلمان) عورت اس حال میں فوت ہوئی کہ اس کا خاوند اس پر راضی ہے وہ جنت میں داخل ہوگی۔'' (سنن الترمذی:۱۱۶۱)

صاحب شعور عورت خاوند کو خوش کرتی ہے ناراض نہیں کرتی۔

وہ جانتی ہے کہ اس کی عزت اور اس کا احترام مرتبہ اس کے خاوند کے خوش ہونے سے زیادہ ہوگا اسی سے خوش ہو کر اللہ تعالیٰ اسے جنت میں داخل فرما دے گا۔

بیوی شوہر کی اطاعت کرے:

شریعت نے عورت کو یہ بتایا ہے کہ جب وہ صوم وصلاۃ اور اپنی شرم گاہ کی محافظ ہے تو خاوند کی اطاعت اس کے لیے جنت میں اپنی پسند کے دروازے سے داخل ہونے کا سبب بنے گی۔

رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"جب عورت پانچوں فرض نمازیں پڑھے، اپنے رمضان کے مہینے کے روزے رکھے اور اپنی شرم گاہ کی حفاظت کرے اور اپنے خاوند کی اطاعت کرے تو اسے کہا جائے گا جاؤ جنت کے جس دروازے سے چاہو داخل ہو جاؤ۔" (صحیح ابن حبان ۴۱۰۱)

نیز رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"جب عورت پانچوں فرض نمازیں پڑھے اور اپنے رمضان کے مہینے کے روزے رکھے اور اپنی شرم گاہ کی حفاظت کریں اور اپنے خاوند کی اطاعت کرے تو اسے کہا جائے گا جاؤ جنت کے جس دروازے سے چاہو داخل ہو جاؤ۔" (مسند الامام احمد: ۱/۱۹۱)

پس جب عورت کو یہ معلوم ہو جائے گا تو اس کا تمام تر مقصود جنت کے داخلہ تک اپنے خاوند کی اطاعت کرنا ہوگا۔

بیوی شوہر کی نافرمانی سے بچے:

شوہر کی نافرمانی شوہر کی طلب جماع کو دور کرنا غیروں کو اپنی زندگی تباہ کرنے کا

موقع دینا وغیرہ

شریعت نے عورت کو خاوند کی ناراضگی کے انجام سے خبردار کیا ہے اس سے اس کی نماز قبول نہیں ہوتی' اس کی نیکیاں اور نماز بھی اوپر چڑھنے سے رُک جاتی ہیں حتیٰ کہ وہ کام چھوڑ دے جس سے خاوند ناراض ہوتا ہے۔

نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''تین لوگوں کی نماز قبول نہیں کی جاتی اور نہ ہی ان کی کوئی نیکی اللہ کی طرف چڑھتی ہے۔ نشہ میں مدہوش آدمی جب تک کہ اس کا نشہ زائل نہ ہو' وہ عورت کہ جس کا شوہر اس پر ناراض ہو اور دوڑا ہوا غلام جب تک واپس نہ لوٹے اور اپنا ہاتھ اپنے مالکوں کے ہاتھ میں نہ رکھ دے۔''

(المجمع: ۳۱۳۱۴)

نیز رسول کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''دو اشخاص کی نماز ان کے سروں سے تجاوز نہیں کرتیں (۱) اپنے مالکوں سے بھاگا ہوا غلام جب تک کہ وہ واپس نہ آ جائے۔ (۲) اور خاوند کی نافرمان عورت جب تک اس ناراضگی والے کام سے رجوع نہ کرے۔''

(الطبرانی: ۴۷۸)

عقل مند عورت خاوند کی نافرمانی سے ڈرتی ہے کیونکہ یہ ان امور کی جڑ ہے جو اس کی زندگی میں ہلاکت اور تنگی لاتے ہیں اور ہر اس کام سے دُور رہتی ہے جو خاوند کی ناراضگی کا باعث ہو۔

شوہر کی تباہی:

شریعت نے عورت کو بتلایا ہے کہ شوہر اور بیوی کے درمیان اختلاف پیدا کرنا شیطان کے اہم ترین کاموں میں سے ہے تاکہ مومنہ عورت کا اس کے شوہر کے

درمیان عفو و درگزر کا طریقہ ختم کر دے۔ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''وہ ہم میں سے نہیں جس نے کسی عورت کو اس کے خاوند پر خراب کیا۔''

(ابوداؤد: ۲۱۷۰)

''جس نے کسی غلام کو اس کے مالکوں پر خراب کیا وہ ہم سے نہیں اور اسی طرح جس نے کسی عورت کو اس کے خاوند پر خراب کیا وہ بھی ہم میں سے نہیں۔'' (سنن النسائی: ۳۳۳)

پس عورت کو اپنی ازدواجی زندگی کی ایسے لوگوں سے حفاظت کرنی چاہیے جو اس کے بدخواہ اور اس کے شوہر کے لیے اسے خراب کرنا چاہتے ہوں یا ان کے درمیان لڑائی جھگڑا اور اختلاف پیدا کرنا چاہتے ہوں۔

عورت شیطان سے ڈرے:

شریعت نے عورت کو شیطان سے ڈرایا ہے کہ جس کا ایک بڑا مقصد عورت کو خاوند سے طلاق دلوانے کے علاوہ اور کوئی ہے ہی نہیں۔

وہ چاہتا ہے کہ اس کی خوشیوں کو ایک ہی چوکے سے ختم کر دے جس سے وہ ہمیشہ خاوند سے بیوی پر چڑھائی کرواتا اور بغض عداوت کی آگ بھڑکانے کے لیے بیوی کو خاوند کے خلاف اس کی برداشت سے زیادہ بھرتا رہتا ہے۔

اور اسے بُرے واقعات یاد دِلاتا ہے اور اسے مسلسل نافرمانی کی ترغیب دیتا ہے اور اسے خاوند کے لیے کسی بھی چیز میں عدم تنازل پر بے صبری کرتا ہے جو کہ اختلاف کو بڑھاتا ہے اور اسے اللہ کے ذکر سے غافل کر دے۔

اور صرف شیطان اس کے ساتھ باقی رہ جاتا ہے وہ اسے طلاق دِلوانے کی خاطر ہمیشہ ایسے کاموں پر اُبھارتا رہتا ہے۔

سیّدنا جابر بن عبداللہ رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں کہ نبی کریم دونوں جہاں کے

مالک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''بے شک ابلیس اپنا عرش پانی پہ رکھے ہوئے ہے پھر وہاں سے اپنے لشکروں کو (خشکی کی طرف) بھیجتا ہے۔

اس کا مقرب ترین وہ ہوتا ہے جس نے سب سے بڑا فتنہ برپا کیا ہو۔ ان میں سے ایک آ کر کہتا ہے کہ میں نے ایسے ایسے کہا تو ابلیس کہتا ہے تو نے کچھ نہیں کیا۔

پھر دوسرا آتا ہے اور کہتا ہے کہ میں نے میاں بیوی دونوں کو اس وقت تک چھوڑا نہیں جب تک ان میں تفریق نہیں ڈلوا دی تو ابلیس اسے اپنے قریب لاتا ہے اور کہتا ہے ہاں یہ ہوا ناں کام اور اس سے گلے ملتا ہے۔''

(صحیح مسلم حدیث: ۷۱۰۶)

لہٰذا عورت کو اس سے متنبہ رہنا چاہیے اور اس سے اپنے نفس کو دعاؤں اور ذکر اذکار کے ساتھ محفوظ کرنا چاہیے تا کہ اللہ کی مدد اور تائید سے یہ شیطان پر حاوی رہے۔

شوہر کے مال کی حفاظت:

ام المومنین سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے کہ اُم معاویہ ہند بنت عتبہ جو کہ ابوسفیان کی بیوی تھی، حضور نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس آ کر کہنے لگی:

''اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بے شک ابوسفیان ایک بخیل انسان ہے اور وہ مجھے میری اور میرے بیٹے کی ضرورت کے بقدر خرچ بھی نہیں دیتا مگر یہ کہ جو میں اس کی لاعلمی میں اس کے مال سے لے لوں کیا میرے اوپر گناہ ہے؟ فرمایا: معروف طریقے سے اپنی اور اپنے بیٹے کی ضرورت کے بقدر لے لیا کرو۔'' (صحیح البخاری حدیث: ۵۳۶۴)

شوہر کی شکایت سے اجتناب:

شریعت نے عورت کو خاوند کی دوسروں کے پاس خواہ والدین کیوں نہ ہوں' شکایتیں لگانے سے منع کیا ہے۔ نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس جب ایک عورت اپنے خاوند کی شکایت لے کر آئی تو اس کی شکایت کی وجہ سے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: یہ اچھی عورتوں میں سے نہیں اور حضرت ابراہیم علیہ السّلام سے جب آپ کے بیٹے اسماعیل علیہ السّلام کی بیوی نے اپنے خاوند کی شکایت کی جو زندگی میں تنگی محسوس کرتی تھی تو ابراہیم علیہ السّلام نے اپنے بیٹے کو اسے طلاق دینے کا حکم دیا۔

اور انہوں نے اس کو طلاق دے دی تھی پس جو عورت اپنے خاوند کی دوسروں کے پاس شکایت لگاتی وہ اس سے اس کی قدر و قیمت کم کر لیتی ہے اسے اللہ تعالیٰ سے اس کام میں ڈرنا چاہیے اور اس سے توبہ استغفار کرنا چاہیے۔

حضور نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

"آلِ محمد (صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم) کے پاس آج ستر عورتیں آئی ہیں اور ان میں سے ہر ایک عورت اپنے خاوند کی شکایت لگا رہی تھی۔ پس یہ تمہارے بہترین لوگ نہیں ہیں۔" (صححہ الالبانی فی صحیح سنن ابن ماجہ: ۱۹۸۵)

لہٰذا عورت کو اپنے خاوند کے لیے بدبختی کا سبب نہیں بننا چاہیے جب بھی اسے دیکھے تو اس میں ناخوش کرنے والی چیز نہ دیکھے یا اس پر زبان درازی کرے یا اس کی غیر حاضری میں اسے اپنے نفس اور عزت پر امن مہیا نہ کرے۔

اور نہ ہی وہ اسے مال پر امانت دار سمجھے۔ بے شک نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مرد کو بھی بدبخت عورت کی صفات بتائی ہیں اور اس سے ڈرایا ہے لہٰذا وہ اس کے لیے بدبختی کا منبع نہ بنے۔

بد بخت عورت کی علامت یہ ہے کہ جب تو اسے دیکھے تو تجھے بُری لگے اور تیرے اوپر زبان درازی کرے اور جب تو اس سے غائب ہو تو اسے اس کے نفس اور اپنے مال پر امین نہ سمجھے۔ (مستدرک الحاکم:۴/۱۶۲)

پس عورت کو یہ ممنوعہ چیزیں جاننے کے بعد اپنے خاوند اور نفس کو ہر ممکن کوشش کر کے ازدواجی ہلاکت سے دُور رکھنا چاہیے کیونکہ میاں بیوی میں سے کسی ایک کو ازدواجی خوشی نہ ہونے کا احساس وشعور دوسرے پر اثر انداز ہوتا ہے اور بالآخر دونوں کی زندگی آخرت سے پہلے دنیا میں جہنم بن جاتی ہے۔

پہلی گفتگو:

ابتدا میں ہم ایک ایسا بنیادی نکتہ بیان کرنا چاہتے ہیں جس کے سمجھنے میں کامیاب گھریلو زندگی کا راز ہے یوں سمجھ لیں جس نے اس بنیادی نکتے کو پیشِ نگاہ رکھتے ہُوئے عمل شروع کر دیا اس کی خوشگوار گھریلو زندگی کا آغاز ہو گیا اور اس نے بہت سی نفسیاتی اُلجھنوں سے نجات حاصل کر لی اور وہ ہے عورت اور مرد میں تخلیقی فرق۔

اس تخلیقی فرق کو سمجھنا ہر اس شخص کے لیے ضروری ہے جو چند دنوں تک شادی کے سنہرے بندھن میں بندھنے والا ہے اور اس شخص کے لیے بھی جس کی شادی تو ہو چکی ہے لیکن میاں بیوی میں پیدا ہونے والی تلخیوں نے اس کی زندگی کو عذاب بنا دیا ہے اور وہ تنہائیوں میں گھنٹوں ماتھے پر ہاتھ رکھ کر سوچتا ہے کہ کاش کوئی چارہ گر اس کے دُکھوں کا مداوا کر دے۔

اور اس کی زندگی میں محبتوں کے گلاب کھل اُٹھیں لیکن اسے کچھ سجھائی نہیں دیتا ہو سکتا ہے ہم اس بات کو معمولی سمجھ رہے ہوں کہ کیا ہے تخلیقی فرق؟

مرد کی جسمانی ساخت اور طرح کی ہے' عورت کی اور طرح کی۔ دونوں زندگی میں ایک دوسرے کے محتاج ہیں اور بس اس نکتے سے ہمیں کون سے قیمتی راز معلوم

ہوئے جو ہماری معاشرتی پریشانیوں کو دُور کر سکتے ہیں۔

قارئینِ کرام! معاملہ اگر اتنا سا ہوتا تو ہم اسے کتاب کے شروع میں نقل نہ کرتے اور ممکن ہے کہ اسے زیرِ قلم ہی نہ لاتے۔ آیئے دیکھیں فرق سے مزید کتنے مسائل نکلتے ہیں۔ چند ایک ملاحظہ فرمائیں:

۱) ایک دوسرے کی عادتوں اور نفسیاتی رویوں کا فرق مرد کی عادتیں اور باتیں مردوں والی ہوں گی اور عورت کی عورتوں والی اگر مرد بیوی سے مردوں والی عادتیں طلب کرے گا تو عورت دے نہیں پائے گی اسی طرح بیوی اگر شوہر سے عورتوں والی عادتوں کی خواہش کرے گی تو وہ بھی نہ دے سکے گا۔

۲) عورت سے فطرتی طور پر ان عادتوں کا ظہور اور نافہم مرد کا ان عادتوں کو ختم کرنے کے لیے لاحاصل کوشش کرنا اور پھر تھک ہار کر زندگی کو تلخ بنالینا۔

۳) سمجھ میں فرق۔ ہم مرد کو اور اپنے دوست احباب کو مردوں کے انداز میں سمجھاتے ہیں اور وہ بھی مردوں کے انداز میں ہی سمجھتے ہیں اور عورتیں اپنی سہیلیوں کو عورتوں کے انداز میں سمجھاتی ہیں اگر شوہر چاہے کہ میں اپنی بیوی کو مردوں کے انداز میں سمجھاؤں تو شاید وہ ناکام ہو جائے اور وہ اس بات کا ڈھنڈورا پیٹنے لگے کہ میری بیوی پھوہڑ ہے اور میری بات سمجھنے سے قاصر ہے۔

۴) دونوں کی خوشی میں فرق' شوہر کو سمجھنا چاہیے کہ جس طرح میں اپنے آفس میں کسی دوسرے بھائی کو خوش کر لیتا ہوں ممکن ہے بیوی کو اس انداز سے خوش نہ کر پاؤں۔

نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سرور' دو جہاں کے تاجور' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس تخلیقی فرق کو ان الفاظ میں بیان کیا ہے:

"ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ

علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: جو اللہ پر اور قیامت کے دن پر ایمان رکھتا ہو وہ اپنے ہمسایہ کو نہ ستائے اور میں تم کو وصیت کرتا ہوں کہ عورتوں سے بھلائی کرتے رہنا کیونکہ عورتوں کی پیدائش پسلی سے ہوئی ہے اور پسلی اوپر ہی کی طرف سے زیادہ ٹیڑھی ہوتی ہے اگر تو اس کو ایک دم سے سیدھا کرنا چاہے تو اس کو تو توڑ ڈالے گا یہی ہوگا وہ سیدھی نہ ہوگی اور اگر رہنے دے تو خیر ٹیڑھی رہے گی' میں تم کو وصیت کرتا ہوں عورتوں سے بھلائی کرتے رہنا۔'' (صحیح بخاری کتاب النکاح باب الوصاہ بالنساء)

نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس فرمان میں کتنے پیارے انداز سے عورت کے مرد سے پیدائشی فرق کو بیان کردیا ہے۔ یقین کیجیے یہ ٹیڑھا پن جہاں عورت کے فطرتی کردار پر روشنی ڈالتا ہے وہاں یہ بات بھی واضح کرتا ہے۔ کہ یہ تخلیقی فرق عورت کا حسن بھی ہے اس کے بولنے' سمجھنے' کام کرنے میں ایک مخصوص نزاکت ہوتی ہے اگر اسے ختم کردیا جائے تو نسوانیت میں بہت حد تک کمی آجائے گی اس کی عادات میں بھی ایک ٹیڑھا پن ہے جسے سیدھا کرنے سے نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے روک دیا ہے اس لیے کہ یہ چیزیں سیدھی نہیں ہوں گی بلکہ سیدھا ہونے کی بجائے ٹوٹ جائیں گی۔

یعنی طلاقوں تک معاملہ پہنچ جائے گا اور حالات میں وسیع بگاڑ پیدا ہو جائے گا۔ عورت کی یہ فطرت ایسے ہی قبول کرنی ہوگی جیسے پھول کے ساتھ کانٹے بھی قبول کر لیے جاتے ہیں جس طرح مالی لاکھ کوشش کرنے وہ ایسے گلاب حاصل نہیں کر پائے گا جن کی ٹہنیوں میں کانٹے نہ ہوں اگر گلاب کی دل کشی اور اس کی خوشبو سے آپ فائدہ حاصل کرنا چاہتے ہیں

تو وہ کانٹوں والی ٹہنیوں پر ہی اُگیں گے اگر یہ قبول نہیں ہیں تو بیٹھے رہیں قطعاً

اپنے گھر میں گلاب کی کاشت کاری نہ کریں۔

یہی تخلیقی فرق حضور نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ایک اور حدیث میں یوں بیان کیا ہے:

''ابوسعید خدری رضی اللہ عنہ سے روایت ہے' انہوں نے کہا: نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بقرعید یا رمضان کی عید میں عیدگاہ جانے کے لیے نکلے (راہ میں) عورتیں ملیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: عورتو! خیرات کرو کیونکہ مجھے دِکھایا گیا دوزخ میں عورتیں مردوں سے زیادہ تھیں۔ عورتوں نے کہا: یارسول اللہ! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اس کی وجہ؟ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: تم لعنت بہت کیا کرتی ہو اور خاوند کی ناشکری کرتی ہو۔

مین نے عقل اور دین میں ناقص ہونے کے باوجود صاحب شعور آدمی کی عقل کھو دینے والیاں تم سے بڑھ کر کوئی نہیں دیکھیں۔ انہوں نے کہا: یارسول اللہ! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم ہمارے دین اور عقل میں کیا کمی ہے؟ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: دیکھو عورت کی گواہی مرد کی آدھی گواہی کے برابر ہے یا نہیں؟ انہوں نے کہا: بے شک ہے۔ نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سردار صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: پس یہی اس کی عقل کا نقصان ہے دیکھو عورت کو جب حیض آتا ہے تو وہ نماز نہیں پڑھتی' روزہ نہیں رکھتی۔ انہوں نے کہا: یہ تو ہے۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: پس یہی اس کے دین کا نقصان ہے۔'' (صحیح بخاری کتاب الحیض باب ترک الحائض الصوم)

نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم تو رحمت اللعالمین تھے' ان کی محبت و شفقت تو سب سے بڑھ کر تھی۔ کیسے ممکن ہے کہ وہ عورتوں کی تحقیر کرتے' ان کا مقصد عورتوں پر تنقید کرنا یا انہیں ملامت کرنا نہیں تھا بلکہ ایک طرف ان کی عادتوں کے حوالے سے چند کمزور پہلوؤں کا ذکر کر کے اصلاح کی دعوت دی ہے اور دوسری طرف

کچھ پیدائشی خامیوں کا ذکر کیا ہے۔ حدیث شریف میں غور کرنے سے پتہ چلے گا کہ آپ علیہ السّلام نے عورتوں کے متعلق درج ذیل چار چیزیں بیان فرمائی ہیں:

۱) لعنت ملامت کرنے کی عادت

۲) خاوند کی ناشکری کا عنصر

۳) دین اور عقل میں ناقص ہونا

۴) مرد کی عقل پر غالب آنے کی کوشش کرنا

یہ چاروں چیزیں عورت میں فطری کمزوری کے طور پر موجود ہیں اکثر عورتوں میں یہ عناصر پائے جاتے ہیں اس لیے مرد کو چاہیے کہ وہ حکمت سے بیوی کی اصلاح کرتا رہے مگر دل میں یہ بات بٹھالے کہ وہ ان چیزوں کو یکسر ختم نہیں کر سکتا۔ عورت اگر کبھی طعنہ زنی کر بیٹھے تو اسے اس کی فطری کمزوری سمجھ کر نظرانداز کردے۔ یہ عورت کے دل کش وجود کے ساتھ ایک کڑوا کانٹا ہے جو اس پھول کے ساتھ قبول کرنا پڑے گا۔

اسی طرح اگر مرد اپنے بیوی بچوں پر جی بھر کے خرچ کرے حتیٰ کہ اپنی جیبیں بھی خالی کرلے تب بھی وہ اس صورتِ حال کے لیے تیار رہے کہ عورت اپنی فطری کمزوری کے ہاتھوں مجبور ہو کر کوئی تلخ بات کر سکتی ہے جسے ناشکری میں شمار کیا جائے گا۔ یہ اس پھول کے ساتھ دوسرا کانٹا ہے جو اسے مسکرا کر قبول کرنا پڑے گا۔

ایک حدیث میں نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے عورت کی اس کمزوری کو ان الفاظ میں بیان کیا ہے یہ سنن نسائی کی ایک طویل روایت ہے جس میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے خطبہ دیتے ہوئے فرمایا کہ:

''میں نے جہنم کو دیکھا اور اس کی کیفیت یہ تھی اس میں اکثریت عورتوں کی تھی۔ لوگوں نے پوچھا: کیوں یا رسول اللہ! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم فرمایا:

ان کی ناشکری کی وجہ سے۔ لوگوں نے عرض کیا: اللہ کے ساتھ ناشکری کی وجہ سے؟ فرمایا: خاوند کے ساتھ ناشکری کرتی ہیں اور اس کا احسان نہیں مانتیں اگر تم کسی عورت کے ساتھ عمر بھر احسان کرو اور پھر اسے تمہاری ایک بات بُری لگ جائے تو وہ کہے گی میں نے کبھی تجھ سے بھلائی نہیں پائی۔"

(صحیح سنن نسائی)

نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے واضح الفاظ میں فرما دیا ہے کہ بعض عورتوں میں یہ فطری کمزوری یہاں تک غالب ہوتی ہے کہ عمر بھر کا احسان بھول جاتی ہے اس لیے میرے بھائی اگر آپ اپنی زندگی کو خوشگوار رکھنا چاہتے ہیں تو ایسے کڑوے کے لیے جملوں کو کڑوا گھونٹ سمجھ کر پی لیں۔

اسے عورت کی کمزوری سمجھیں۔ ہاں دھیرے دھیرے اصلاح کرتے رہئے اور بس۔ تیسرا فرق یہ بیان کیا ہے کہ عورت ناقص العقل ہے۔

کم فہمی کی وجہ سے لاشعوری طور پر اس سے غلطیاں سرزد ہوں گی ایسی کہ آپ سر پکڑ کے بیٹھ جائیں گے۔

لیکن جس طرح آپ اپنے آفس میں نئے بھرتی ہونے والے ملازم کی ایک بڑی غلطی کو یہ کہہ کر نظرانداز کر دیتے ہیں کہ ابھی اسے اچھی طرح سمجھ نہیں ہے' آہستہ آہستہ سیکھ جائے گا۔ گھریلو زندگی میں بھی آپ کو یہی اصول اپنانا ہوگا۔

یاد رکھیں آپ کی شادی ایک ایسے انسان سے نہیں ہوئی جس میں افلاطون یا سقراط کا دماغ ہے بلکہ آپ کی شادی ایک ایسی عورت سے ہوئی ہے جو فطری طور پر کمزور ہے۔

چوتھا فرق یہ ہے کہ مردوں سے ذہنی صلاحیتوں کے اعتبار سے کم تر ہونے کے باوجود عورت مرد کو گھما کر رکھ دیتی ہے۔ الجبرا یا جیومیٹری کے مشکل سوالات سے نہیں

بلکہ اپنے دل فریب حسن' خوب صورت ناز و انداز اور قاتل اداؤں سے عقل و دانش کے پہاڑوں کو ریزہ ریزہ کر دیتی ہے ایسے حالات کو ایک عقل مند آدمی حکمت اور دانش مندی سے کنٹرول کر سکتا ہے۔ اگلے ابواب میں ہم ایسے طریقوں کا ذکر بھی کریں گے ان شاء اللہ سر دست ہمارا مقصد مرد و زن میں تخلیقی فرق کا بیان کرنا ہے۔

مردوں اور عورتوں میں ایک فرق یہ بھی ہے کہ عورتوں میں فطری طور پر نزاکت پائی جاتی ہے۔ وہ جسمانی اعتبار سے مرد سے بہت کمزور ہیں اور نزاکت اتنی ہے کہ نبی اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے ایک موقع پر انہیں آبگینوں سے تشبیہ دی ہے۔

انس بن مالک رضی اللہ عنہ سے روایت ہے' نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی عورتوں کے پاس آئے (جو اونٹوں پر جارہی تھیں) ان کے ساتھ اُم سلیم رضی اللہ عنہا بھی تھیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: افسوس رنجشہ ارے آبگینوں کو آہستہ لے کر چل۔ (صحیح بخاری کتاب الادب باب مایجوز)۔

نازک چیز کو انسان بڑی احتیاط اور نرمی سے رکھتا ہے۔ مثال کے طور پر سٹیل کے ایک برتن کو لاپرواہی سے رکھ دیا جاتا ہے اور میز پر پڑے شیشے کے ایک نازک گل دان کو احتیاط سے اُٹھایا اور رکھا جاتا ہے اگر اسے لاپرواہی اور بے احتیاطی سے رکھیں گے تو وہ ٹوٹ جائے گا ایسے ہی عورتیں نازک اندام ہیں' ان کے ساتھ انتہائی محتاط اور نرم رویہ رکھیں گے تو زندگی کی گاڑی سبک رفتاری سے چلے گی نہیں تو اُلجھنیں گھیر لیں گی۔ شوہر کو ہمہ وقت عورت کی تخلیقی ساخت پیش نگاہ رکھنی چاہیے اگر وہ اپنے ذہن کو اس بات کے لیے تیار رکھے گا تو جب اس کی بیوی اس کی خواہشات کے برعکس اس سے اُلجھے گی تو وہ مایوس ہوگا اور نہ ہی بد دل بلکہ وہ اس کی فطرتی کمزوریاں سمجھ کر نظر انداز کر دے گا جب بھی عورت اسے اپنی کوتاہیوں سے ناراض کرے تو اسے چاہیے کہ وہ اس سے اُلجھنے کی بجائے اس کی اچھائیاں ذہن میں لا کے اپنے غصے کو ٹھنڈا کرے کیونکہ

عورت صرف بیوی ہی نہیں بلکہ وہ ماں' بہن اور بیٹی بھی تو ہے وہ اگر فطرتی طور پر زود حس ہے تو ایثار اور قربانی بھی تو اس کی سرشت ہے اگر وہ معمولی سی بات پر ناشکری کرتی ہے اور لڑتی جھگڑتی ہے تو وہی عورت وقت آنے پر اپنے مرد کے لیے وفا کی پتلی بھی بن جاتی ہے۔

خوشگوار گھریلو زندگی

اللہ کا ڈر:

جو بھی مرد اپنا گھر بسانا چاہتا ہے' اسے درج ذیل تین اصولوں کو پلے باندھ لینا چاہئیں۔ بیوی بچوں کے حقوق میں اللہ تعالیٰ کے ڈر کو سامنے رکھے اس لیے کہ حکمت کی بنیاد خوفِ الٰہی ہے جب دل میں اللہ تعالیٰ کا ڈر ہو تو بندہ بیوی پر ظلم نہیں کرے گا' اسے اپنی لونڈی یا ملازمہ نہیں سمجھے گا بلکہ اس کے حقوق کی ادائیگی میں اسوۂ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو سامنے رکھے گا۔

حضور نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے گھر والوں سے اچھا سلوک کا حکم دیا ہے۔ حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں کہ نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

> ''مسلمانوں میں سے کامل ترین ایمان والا وہ ہے جو اخلاق میں سب سے بہتر ہے اور تم میں سے بہترین لوگ وہ ہیں جو اپنی عورتوں کے حق میں اچھے ہیں۔''

اسی طرح خطبہ حجۃ الوداع میں نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے واضح طور پر فرمایا:

> ''خبردار! میں تمہیں عورتوں کے حق میں بھلائی کی نصیحت کرتا ہوں اس لیے کہ وہ تمہارے پاس قیدی ہیں اور تم ان پر اس کے علاوہ کو اختیار نہیں

رکھتے کہ ان سے محبت کرو البتہ یہ کہ وہ کھلم کھلا بے حیائی کی مرتکب ہوں تو انہیں اپنے بستر سے الگ کردو اور ان کی معمولی پٹائی کرو پھر اگر وہ تمہاری بات ماننے لگیں تو انہیں تکلیف پہنچانے کے راستے تلاش نہ کرو۔ جان لو کہ تمہارا تمہاری بیویوں پر اور ان کا تم پر حق ہے کہ وہ تمہارے بستر پر ان لوگوں کو نہ بٹھائیں جنہیں تم ناپسند کرتے ہو بلکہ ایسے لوگوں کو گھر میں بھی داخل نہ ہونے دیں اور ان کا تم پر یہ حق ہے کہ تم انہیں بہترین کھانا اور بہترین لباس دو۔'' (جامع ترمذی ابواب الرضاع باب ماجاء)

قوتِ برداشت:

اسی طرح قوت برداشت بہت سے گھریلو جھگڑوں کو ختم کر دیتی ہے جس بندے میں جتنی قوتِ برداشت ہے اتنا ہی وہ گھریلو معاملات بلکہ گھر سے باہر کی دنیا میں بھی کامیاب ہے۔ بُرائی کا جواب بُرائی سے تو ہر بندہ ہی دے سکتا ہے کڑوے کسیلے کلمات سن کر جواب میں ویسے ہی تلخ جملے کہہ دینا کمال نہیں۔ کمال یہ ہے کہ انسان کانٹوں کا جواب پھولوں سے دے اس پھل دار درخت کی مانند ہو جائے۔

جسے پتھر مارا جائے تو وہ جواب میں پتھر کی بجائے پھل گراتا ہے ایسے درخت کی طرف سب لوگ ہی متوجہ ہوتے ہیں اور جو کانٹے دار بے ثمر ہوں اس کی طرف توجہ نہیں دی جاتی' تنگ نظر لوگوں میں بھی زخم کھا کے مسکراتے رہنا جینے کا سلیقہ ہے۔ گھریلو افراد کی اصلاح میں ہمیشہ پُر امید رہیں کبھی مایوسی کا اظہار نہ کریں اور نہ مایوسی کا شکار ہوں۔

یہ دنیا حادثات کی دنیا ہے یہاں ہمیشہ ناموافق حالات پیش آتے رہتے ہیں ایسی حالت میں وہ موجودہ دنیا میں وہی شخص کامیاب ہوسکتا ہے جو ہمت والا ہو جو ناخوشگوار حالات کے مقابلے میں ٹھہر سکے اگر قوتِ برداشت نہیں تو آدمی کمزور اور

مغلوب ہو کر رہ جائے گا۔

صبر:

اسی طرح صبر ایک مومن کا ہتھیار ہے گھر کے حالات کتنے ہی کٹھن ہو جائیں صبر کا دامن ہاتھ سے نہیں چھوٹنا چاہیے۔ اللہ تعالیٰ نے قرآن حکیم میں مصائب سے نکلنے کا ایک الہامی طریقہ یہ بتایا ہے:

''ترجمہ: اور نماز اور صبر سے مدد پکڑو۔'' (البقرہ:۴۵)

یہ دونوں چیزیں ہی بندے کے دل کو تسلی اور حوصلہ عطا کرتی ہیں اگر بندہ بے صبری کرے گا اور تلملائے گا تو آخر کیا کرے گا؟ اس کی بے صبری اسے مزید کئی پریشانیوں میں مبتلا کر دے گی۔ گھر کے ماحول کو گلزار بنانا یا جہنم زار بنانا مرد پر موقوف ہے اگر وہ اشتعال والی باتوں پر بھی صبر و تحمل اور قوت برداشت سے کام لے گا تو بھڑکتی آگ کو بھی ٹھنڈا کر دے گا۔

بعض افراد گھر میں بلا وجہ کی سختی نافذ کر دیتے ہیں اور عورت گھر میں جیل کے قیدی کی طرح بند ہو کر رہ جاتی ہے۔ رشتہ داروں کے ہاں وہ نہیں جا سکتی اس کے محرم رشتہ دار بھی آتے ہیں تو ان کے ساتھ زیادہ گفتگو نہیں کر سکتی۔ اپنے شوہر کے ساتھ سب کے سامنے بیٹھ کر کھانا نہیں کھا سکتی اپنے شوہر کے ساتھ بھی کہیں گھومنے جانا جرم قرار پاتا ہے خود ہی سوچیے جب آپ عورت کو قیدی بنا دیں گے گھر میں انتہائی جابرانہ ماحول نافذ کر دیں گے عورت آپ کے ساتھ نہ کہیں جا سکے گی اور نہ کسی اور جگہ تو وہ کیسے آپ سے محبت کرے گی؟ ایک پرندے کو قید کر کے آپ اسے شہد اور مکھن کھلاتے رہیں پنجرے کا دروازہ کھلتے ہی وہ آپ کی محبت کو خیر باد کہہ دے گا اسی طرح قیدی عورت آپ سے محبت کرنے بھی لگ جائے تب بھی وہ ایسی ہی محبت ہوگی جو ایک قیدی کو جیلر سے ہوتی ہے۔

بعض افراد جو شریعت کو تنگ نظری کے آئینے میں دیکھتے ہیں اور جن کی شریعت صرف چند مخصوص مسائل تک محدود ہوتی ہے جو صرف اپنے حقوق کے طلب گار ہوتے ہیں اور اپنے فرائض سے یکسر غافل ایسے کوتاہ بین اپنی بیوی کو تنگ کر دیتے ہیں کہ وہ دین سے ہی متنفر ہونے لگتی ہے۔ وہ سوچتی ہے کہ یہ اسلام ہے؟

اگر یہ اسلام ہے تو ایسے اسلام کو دُور سے ہی سلام۔ شوہر کو بے جا سختی اور تنگ نظری ایک مسلمان خاتون کی دنیا بھی تباہ کر دیتی ہے اور آخرت بھی خطرے سے خالی نہیں رہتی۔ وہ شوہر کے ردِعمل میں باغیانہ طرزِ عمل اپنا لیتی ہے اس کی یہ بغاوت معاشرے سے بھی ہوتی ہے اور بسا اوقات دین سے بھی۔

اس صورتِ حال کے پیش آنے کی سب سے بڑی وجہ یہ ہے کہ مردوں میں ظاہری تقویٰ تو ہوتا ہے لیکن شریعت کا علم نہیں ہوتا۔ چنانچہ دینی اعتبار سے جہالت اور تقویٰ جب آپس میں ملتے ہیں تو تنگ نظری جنم لیتی ہے۔ ایک ایسی تنگ نظری جس کے سامنے اچھے بھلے مومنوں کی ایک جماعت کا مزید فاسق قرار پاتی ہے۔

تقویٰ اور علم میں توازن ضروری ہے۔ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے گھریلو ماحول پر نظر دوڑائیں تو بہت آسانیاں نظر آتی ہیں۔

سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا ایک مرتبہ سفر میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ تھیں ابھی وہ نوعمر تھیں اور ان کا وجود ہلکا سا تھا اور بدن پر گوشت زیادہ نہیں تھا۔ حضور نبی کریم، رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے صحابہ رضوان اللہ علیہم اجمعین کو حکم دیا کہ تم لوگ آگے چلے جاؤ سب لوگ آگے چلے گئے۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: اے عائشہ! آؤ میں تمہارے ساتھ دوڑنے کا مقابلہ کروں۔ میں نے ان کے ساتھ مقابلہ کیا تو میں سبقت لے گئی۔ کافی دن گزرنے کے بعد ایک دفعہ پھر آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ سفر میں تھی۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اپنے اصحاب

رضوان اللہ علیہم اجمعین کو حکم دیا کہ تم لوگ آگے چلے جاؤ پھر مجھے کہا آؤ میں تمہارے ساتھ دوڑنے کا مقابلہ کروں۔ مجھے پہلا واقعہ قطعاً یاد نہیں تھا اس وقت میرا وجود گوشت چڑھنے کی وجہ سے بھاری ہو چکا تھا۔ میں نے عرض کیا: اے اللہ کے رسول! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم میں اس حال میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ کیسے مقابلہ کرسکتی ہوں؟ اللہ کے رسول صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: تجھے (مقابلہ) کرنا پڑے گا۔ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ دوڑ لگائی تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سبقت لے گئے اس کے بعد آپ ہنسنے لگے اور کہا یہ اس (دن) کا بدلہ ہے۔

(آداب الزفاف از البانی رحمۃ اللہ علیہ)

غور فرمایئے نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سب سے زیادہ متقی اور اللہ سے ڈرنے والے تھے لیکن شریعت نے جہاں تک لچک دی ہے اسے گھریلو معاملات میں استعمال فرما رہے ہیں اور یہی آسانی اور دل لگی میاں بیوی کو ایک دوسرے کے قریب کردیتی ہے۔

بیوی کا دل جیتنا:

ہر انسان کی اپنی تعریف سے خوش ہوتا ہے۔ آپ اپنی بیوی کا دل جیتنا چاہتے ہیں تو اس کی دل کھول کر تعریف کریں وہ مرد کس قدر فریب نفس کا شکار ہیں جو کسی بازاری عورت کی تعریف کرتے ہوئے زمین وآسمان کے قلابے ملا دیتے ہیں لیکن اپنی بیوی کی تعریف میں محبت بھرے جملے بولنے سے ہچکچاتے ہیں جب کسی کی تعریف کی جائے تو وہ سمجھتا ہے کہ تعریف کرنے والے کے دل میں میری قدر ہے اور میں اس کے لیے ایک اہمیت رکھتا ہوں بسا اوقات وہ اپنی اہمیت کو برقرار رکھنے کے لیے بھی سوطرح کے جتن کرنے لگتا ہے اور یہی اس کی طرف سے تعریف کا جواب ہوتا ہے۔ بیوی کے ہر کام میں تنقید کرنا اسے بددل کر دیتا ہے۔

جس دن آپ بیوی سے دل سے تعریف کرنے لگ جائیں گے جس میں ریاکاری کا عنصر شامل نہ ہو اور مقصد فقط بیوی کو خوش کرنا ہو

اسی دن گھر کے آنگن میں بہار آ جائے گی۔ خوشیوں کے پھول کھلنا شروع ہو جائیں گے' محبت کے زمزمے بہنے لگیں گے۔ بیوی کی شوخیاں اور نقرئی قہقہے گھر کی سونی فضا کو آباد کر دیں گے۔ آپ بیوی کی تعریف کئی معاملات میں کر سکتے ہیں۔ مثلاً اس کے حسن کی تعریف' اس کے بالوں کی تعریف اور یہ کہنا کہ یہ سوٹ آپ پر کتنا جچتا ہے اس کے کانوں میں رس گھول دے گا اس کے ساتھ ساتھ بیوی کے لیے اس کی اور اپنی پسند کا خیال کرتے ہوئے کوئی اچھا سا سوٹ انگوٹھی یا پھولوں کے گجرے خریدیں۔ بیوی کو خوش کرنا آپ کے محبت بھرے بول اور کردار پر موقوف ہے۔

چاہیں تو اسے ایک کلی یا پھول سے خوش نہ کر پائیں ان کے ہاتھ سے پکے ہوئے کھانے کی دل کھول کر تعریف کرے کبھی کبھار ہنڈیا میں نمک مرچ کی زیادتی ہونا ایک عام سی بات ہے اس پر گھر میں طوفان اُٹھانے کی بجائے صبر سے کام لے بڑے بڑے کاریگر لوگوں سے بھی بعض دفعہ غلطیاں ہو جاتی ہیں' اچھے کھانے کی تو سب تعریف کرتے ہیں۔

مزہ تو جب ہے کہ کڑوے کھانے کی بھی تعریف کرے۔

حکایت ہے کہ کوئی بادشاہ کسی جنگل میں اپنے مصاحبین کے ساتھ جا رہا ہے' راستے میں اس نے کچھ ککڑیاں دیکھیں تو انہیں کاٹ کر اپنے قریبی افراد کو دینے لگا جس نے بھی ککڑیاں کھائیں اس کے بدذائقہ سے تھوتھو کرنے لگا لیکن ایک غلام بڑے مزے سے کھاتا جا رہا تھا۔ بادشاہ نے اس سے پوچھا تو کہنے لگا حضور بہت ذائقہ دار ہے جب بادشاہ نے اس سے لے کر ایک ٹکڑا منہ میں ڈالا تو سخت کڑوی اور بدذائقہ تھی اس پر غلام کہنے لگا حضور آپ کے ہاتھ سے بڑے رسیلے اور ذائقہ دار کھانے کھائے

ہیں اور آج بدمزہ ککڑی کے ایک ٹکڑے پر شکوہ کرتے ہوئے مجھے شرم آتی تھی۔ غلام کے اس جواب نے بادشاہ کے دل میں اس کی قدر کو بڑھا دیا۔

وہ بیوی جو آپ کو بریانی' کسٹرڈ' پلاؤ اور طرح طرح کے کھانے کھلاتی ہے اگر کبھی کسی کھانے میں نمک مرچ زیادہ ہو جائے تو لڑنے کی بجائے خاموشی سے کھالینا بیوی کے دل میں آپ کی قدر بڑھا دے گا اس نے جان بوجھ کر تو ایسا نہیں کیا۔

بس اندازے کی غلطی ہو گئی ہے جس طرح بعض دفعہ آپ سے بھی ہو جاتی ہے ایسے موقع پر بھی آپ کو تعریف ہی کرنی چاہیے۔ کھانے کی نہیں تو پکانے والے ہاتھوں کی ہی کر دیں۔

اور رہی بیوی کی بات جب وہ چکھے گی تو خود اسے اپنی غلطی کا احساس ہو جائے گا۔ نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کا اسوہ ہمارے سامنے ہے۔ حضور نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے کھانے میں کبھی عیب نہیں نکالا تھا۔ سیدنا ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ بیان فرماتے ہیں' نور کے پیکر' تمام نبیوں کے سردار' سلطانِ بحر و بر صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے کبھی کسی کھانے کو برا نہیں کہا۔ اگر دل چاہتا تو تناول فرما لیتے اور اگر طبیعت پسند نہ فرماتی تو چھوڑ دیتے۔ (مختصر بخاری)

اگر آپ دیکھتے ہیں کہ آپ کی بیوی کو کوئی لباس یا لپ سٹک اچھی نہیں لگ رہی تو تنقید مت کریں بلکہ ایسے ہونٹوں کی تعریف کریں اور ساتھ یہ کہہ دیں کہ یہ لپ سٹک آپ کے ہونٹوں پر جچتی تو ہے لیکن سرخ رنگ کی لپ سٹک تو بہت اچھی لگتی ہے اور وہ آپ استعمال بھی کم کرتی ہو۔ آپ دیکھیں گے کہ آپ کی بیوی تھوڑی دیر بعد شیڈ بدل لے گی اگر آپ چاہتے ہیں کہ آپ کی بیوی نکھری رہے تو آپ اس کے لباس اور اجلے چہرے کی تعریف کریں۔

بیوی کے کھانے کا مزہ:

میں ان ہاتھوں کو چوم لوں جن ہاتھوں نے یہ کھانا بنایا ہے آج تو آپ نے کمال کر دیا' بڑے سے بڑے ہوٹل میں بھی ایسا لذیذ کھانا نہیں کھایا۔ یہ الفاظ سن کر آپ کی اہلیہ خود کو ہواؤں میں اُڑتا محسوس کرے گی اور وہ آئندہ بھی آپ سے یہی تعریفی کلمات سننے کے لیے کھانے پکانے میں ایڑھی چوٹی کا زور لگا دے گی۔ آپ نے دیکھا ہوگا عورتیں بعض اوقات کھانا پکانے میں اپنی پوری محنت صرف کر دیتی ہیں۔

اور اسے خوب صورت برتنوں میں نفاست سے سجاتی ہیں اور ان کی نظر کھانے والے کے چہرے پر ہوتی ہے کہ وہ اس کے ذائقہ سے کتنا متاثر ہوتا ہے ایسے میں اگر شوہر بالکل گائے بیل کی طرح کھا جائے کہ اسے احساس ہی نہ ہو کہ وہ کیا کھا رہا ہے تو بیوی آئندہ کبھی اچھا کھانا پکانے میں یہ جتن نہیں کرے گی۔ یہ کس قدر ظلم ہے کہ تنقید کرنے میں تو شوہر دیر نہ لگائے جو منہ میں آیا فوراً کہہ دیا اور تعریف کرتے ہوئے اس کی زبان رُک جائے۔ کیا وہ تصویر کا صرف تاریک پہلو ہی سامنے رکھنا چاہتا ہے؟

ایسے ہی اگر بیوی استری کر کے کھونٹی پر لٹکاتی ہے تو اس کے اس اچھے کام کی تعریف کریں غرضیکہ تمام کام کروانے کا ایک بہت ہی مناسب طریقہ ہے کہ دل سے تعریف کریں اس دنیا میں کسی سے کچھ کروانے کا صرف ایک ہی طریقہ ہے اور وہ ہے دوسرے شخص کو اس کام کے لیے خوشی سے مائل کرنا۔ انسان کی دِلی خواہش جو اس کے اندر مخفی ہے وہ یہی ہے کہ وہ اہم آدمی ہے لوگ اس کی اہمیت کو سمجھیں' انسانی فطرت کی دِلی آرزو ہے کہ اس کی تعریف کی جائے۔

لوگوں کو اپنی تعریف کروانے کی طلب بھی اتنی ہی ہوتی ہے جتنی انہیں کھانے کی طلب ہوتی ہے۔ ہم اپنے بچوں' دوستوں اور ملازمین کے جسم کی پرورش کرتے ہیں مگر ان کی عزتِ نفس کی نشوونما کا بہت کم خیال رکھتے ہیں۔ ان کو ہم اچھی خوراک مہیا

کرتے ہیں' ان میں قوت بڑھانے کے لیے بھنا ہوا گوشت دیتے ہیں مگر ہم تعریف کے دو بول نظر انداز کر دیتے ہیں جو شاید انہیں کئی سال تک ذہنی خوشیاں مہیا کرتے رہیں یقیناً آپ کسی کی پسلیوں پر ریوالور رکھ کر بھی اسے کام کرنے پر مجبور کر سکتے ہیں اسے جان سے مارنے کی دھمکی دے کر کوئی بھی کام لے سکتے ہیں اپنے کسی ماتحت پر دباؤ ڈال کر بھی اپنا کام کروا سکتے ہیں مگر یہ سب طریقے ظالمانہ اور ناخوشگوار صدائے بازگشت ہیں۔ ان طریقوں سے دل نہیں جیتا جا سکتا' ہماری اس ساری گفتگو کا یہ مقصد نہیں۔

کہ بیوی کی چاپلوسی کی جائے۔ دِلی تعریف اور چاپلوسی میں فرق ہے۔ چاپلوسی مصنوعی نگینوں کی مالا ہوتی ہے جس کی چمک عارضی ہوتی ہے' اپنی بیوی کی دل سے تعریف کریں اس کے کاموں کی مزدوری اسے تعریف کی شکل میں دیں اور اسے اپنا اخلاقی فرض سمجھیں۔ اپنا مقصد گھر کے ماحول کو خوشگوار بنانا اور خوشیاں بانٹنا بنا لیں پھر دیکھیں کہ آپ کا گھر جنت بنتا ہے یا نہیں۔

شوہر کے ناز اُٹھانا:

فطرتی طور پر عورت کے اندر ایک تحریک ہے اور یہ ناز و ادا اس کی نسوانیت کا حسن ہے۔ عورت کی یہ خواہش ہوتی ہے کہ مرد اس کے ناز اُٹھائے اگر سوچا جائے تو نظر آئے گا۔

کہ بیوی بھی شوہر کے ناز اُٹھاتی ہیں۔ مثلاً اس کی پسند کے کھانے پکاتی ہیں شدید گرمی میں وہ پسینے میں شرابور ہے' آگ کی حرارت برداشت کرتی ہے اور شوہر کے لیے کھانا تیار کرتی ہیں۔

اسے قرینے سے پلیٹوں میں سجاتی ہے کہ شوہر کے آنے پر اسے پیش کیا جائے۔ وہ اپنی ساری محبت کا صلہ یہ مانگتی ہے کہ شوہر اس کے اتنا اچھا کھانا پکانے پر خوش ہو اور

اس کی تعریف کرے۔

اور شوہر کی زبان سے نکلنے والے چند تعریفی کلمات ہی اس کی دن بھر کی تھکاوٹ دُور کر دیتے ہیں۔ وہ شوہر یقیناً ظالم ہے جو اپنی بیوی کو اتنا بھی صلہ نہیں دیتا اگر دن بھر کی تھکی ہاری عورت کھانے کے دوران شوہر کی جلی کٹی سنے گی تو لامحالہ اس کے دل میں ایک نفرت پیدا ہوگی۔

آئندہ وہ شوہر کے لیے خوشی سے ایسے چاؤ نہیں کرے گی۔ شوہر کی مرضی کے کپڑے استری کرنا اور انہیں سلیقے سے لٹکانا بھی شوہر کی ناز برداری ہے اگر شوہر بھی اس طرح کے ناز اُٹھائے گا تو کوئی طوفان نہیں آجائے گا۔ محبت و پیار ہی بڑھے گا ہاں افراط وتفریط سے بچنا چاہیے کہ بعض مرد بیوی کی ہر جائز و ناجائز بات یوں مانتے چلے جاتے ہیں کہ عورت کے ہی غلام بن کر رہ جاتے ہیں اور بعض ہیں کہ اس طرف مطلق توجہ ہی نہیں دیتے۔ وہ بیوی کے ناز اُٹھانا یا اس سے حسنِ سلوک کرنا بھی شریعت کی خلاف ورزی سمجھتے ہیں۔

اور جائز خواہشات پر بھی اسے جھڑک دیتے ہیں ایسے دونوں ہی مرد گھریلو قربتوں میں ناکام ہو جاتے ہیں ایسے افراد کو درمیانی راہ اختیار کرنی چاہیے۔ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم تو خود اپنی بیویوں کے ناز اُٹھاتے رہے ہیں۔ ذیل میں ہم اس ضمن میں چند روایات پیش کریں گے جو ان افراد کے لیے مشعلِ راہ ہیں جو بیوی کے ناز اُٹھانے کو اپنی مردانہ شان کے خلاف سمجھتے ہیں اور تلخیوں کے اندر سسک سسک کے زندگی گزار رہے ہیں اور بیوی کی محبتوں کے متلاشی اور چین وقرار کی تلاش میں آہیں بھرتے ہیں۔ آیئے اسوۂ نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا مشاہدہ کریں۔

۱) پیالہ توڑنے والی:

خادم رسولِ اکرمؐ نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم حضرت انس بن مالک بیان

فرماتے ہیں کہ نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی کسی زوجہ محترمہ رضی اللہ عنہا کے پاس تشریف فرما تھے' اتنے میں کسی دوسری زوجہ محترمہ نے خادم کے ہاتھ ایک پیالہ بھیجا جس میں کھانا تھا تو اس بیوی نے جس کے پاس آپ تشریف فرما تھے' ہاتھ مار کر پیالہ توڑ ڈالا۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے پیالہ اکٹھا کر کے اسے جوڑا اور اس کے اندر کھانا رکھ کر فرمایا: کھانا کھاؤ اس دوران آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس قاصد اور پیالے کو دھو کے رکھا جب کھانے سے فارغ ہوئے تو شکستہ پیالہ رکھ لیا اور صحیح پیالہ واپس کر دیا۔ (مختصر بخاری)

نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم پیالہ توڑنے پر اپنی اہلیہ سے ناراض بھی نہیں ہوئے اس لیے کہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم عورت کی فطرت کو سمجھتے تھے کہ یہ سوکن کی وجہ سے غیرت میں آجاتی ہے۔ ایک لحہ کے لیے سوچیے اگر ہمارے ہاتھ میں پیالہ پکڑا ہو۔

کسی عزیز کے گھر سے اس میں کھانا آئے اور لقمہ منہ تک لے جانے سے پہلے بیوی ہاتھ مار کر گرا دے اور اسے توڑ دے تو کیا طوفان بپا نہیں ہو جائے گا؟ بعض شوہر تو ایسی صورتِ حال میں بیویوں پر ہاتھ اُٹھانے سے بھی دریغ نہیں کریں گے اگر یہ نہیں تو کم از کم گالم گلوچ کو نوبت تو ضرور آئے گی اور پھر شوہر منہ پھلا کے بیٹھ جائے گا کہ جاؤ میں نہیں کھاتا۔ تیری جرأت کیسے ہوئی میرے ہاتھ سے پیالہ گرانے کی؟ دوسری طرف ہمارے پیارے نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا طرزِ عمل کیا ہے؟ مسکراتے ہوئے اپنی بیوی کے ناز کو برداشت کیا۔

اور گھر میں معمولی سے تناؤ کی کیفیت بھی پیدا نہیں ہوئی بلکہ یہ واقعہ وجہ دلچسپی بن گیا اور بیوی نے اپنی غلطی فوراً تسلیم کر لی جس کی دلیل یہ ہے کہ اس نے ٹوٹ جانے والے پیالے کے عوض اپنا صحیح پیالہ بھجوانے کا فیصلہ قبول کر لیا۔

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں' ایک دفعہ نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مجھے فرمایا: جب تم مجھ سے خوش یا ناراض ہوتی ہو تو میں پہچان لیتا ہوں۔ سیدہ عائشہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں میں نے عرض کیا: آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کیسے پہچان لیتے ہیں؟ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا کہ: جب تم مجھ سے خوش ہوتی ہو تو قسم اُٹھاتے وقت یوں کہتی ہو: وَرَبِّ مُحَمَّدٍ اور جب تم مجھ سے خفا ہوتی ہو تو کہتی ہو رب ابراھیم سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں میں نے کہا ہاں اللہ کی قسم! یارسول اللہ! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم میں صرف آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا نام ہی چھوڑتی ہوں۔ آپ کی محبت نہیں چھوڑتی ہوں۔

(مختصر بخاری کتاب النکاح باب غیرۃ النساء ووجدھن)

پتہ چلا کہ حضور نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی بیویوں سے اتنی محبت رکھتے تھے اور ان کے اس حد تک مزاج شناس تھے کہ ان کی ایک ایک ادا کو سمجھتے تھے جب کہ بعض مرد ایسے موقعوں پر یوں غضب ناک ہو جاتے ہیں کہ اب میرا نام لینے پر تیری کیا زبان جل جائے گی اور نہ جانے کیا کیا کچھ کہہ جاتے ہیں۔ یہ نہیں سمجھتے کہ بیوی کا ناراض ہونا بھی ایک ادا ہے اور بعض دفعہ جھکاؤ کی پالیسی اور محبت بھرے بول بیوی کی ناراضگی کو یوں کافور کر دیتے ہیں کہ اس کی آنکھوں میں محبتوں کے دیپ جھلملا اُٹھتے ہیں۔

حضرت سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے' انہوں نے فرمایا کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو شیرینی اور شہد بہت مرغوب تھا۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا معمول تھا کہ جب عصر کی نماز پڑھ لیتے تو اپنی بیویوں کے پاس جاتے کسی کے قریب ہوتے۔ ایک دفعہ سیدہ حفصہ بنت عمر رضی اللہ عنہا کے پاس گئے اور وہاں اپنے معمول سے زیادہ وقت قیام فرمایا اس لیے مجھے غیرت آئی میں نے اس کی وجہ

دریافت کی تو مجھے کہا گیا کہ سیدہ حفصہ رضی اللہ عنہا کے میکے سے کسی عورت نے چمڑے کے مشکیزے میں کچھ شہد بطورِ تحفہ بھیجا تھا جس میں سے کچھ انہوں نے حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کو بھی پلایا۔

میں نے دل میں کہا اللہ کی قسم! میں ضرور کچھ حیلا کروں گی لہٰذا میں نے سیدہ سودہ بنت زمعہ رضی اللہ عنہا سے کہا کہ جب حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم تیرے پاس آئیں تو کہنا آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے مغافیر کھایا ہے۔ حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم انکار کریں گے۔

تو پھر کہنا حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کے منہ سے بو کیسی آ رہی ہے۔ حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم فرمائیں گے کہ حفصہ نے مجھے کچھ شہد پلایا تھا تو کہنا شاید اس شہد کی مکھی نے درخت عرفطہ کا عرق چوسا تھا اور میں بھی یہی کہوں گی اور اے صفیہ تم بھی یہی کہنا۔

سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کا بیان ہے کہ سودہ رضی اللہ عنہا نے کہا اللہ کی قسم! آپ حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم ابھی آ کر میرے دروازے پر کھڑے ہوئے ہی تھے۔ میں نے تمہارے ڈر سے ارادہ کیا کہ ابھی سے پکار کر آپ سے وہ کہہ دوں جو تم نے کہا تھا۔

پس جب حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم سیدہ سودہ رضی اللہ عنہا کے قریب پہنچے تو انہوں نے حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم سے عرض کیا: یا رسول اللہ! صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کیا آپ نے مغافیر کھایا ہے؟ آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے جواب دیا کہ حفصہ رضی اللہ عنہا نے مجھے شہد کا شربت پلایا ہے۔

تب حضرت سودہ رضی اللہ عنہا نے کہا کہ شاید اس کی مکھی نے عرفطہ کا رس چوسا ہوگا پھر آپ میرے پاس تشریف لائے تو میں نے بھی آپ سے یہی کہا۔

پھر جب حضرت حفصہ رضی اللہ عنہا کے پاس گئے تو انہوں نے بھی یہی کہا۔ چنانچہ جب آپ حضرت حفصہ رضی اللہ عنہا کے پاس گئے تو انہوں نے بھی یہی کہا چنانچہ جب آپ حضرت حفصہ کے دربار میں گئے تو سیدہ حفصہ رضی اللہ عنہا نے کہا:

یارسول اللہ! نورِ مجسم! شاہِ بنی آدم! صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم آپ کو شہد اور پلاؤں؟ حضور نبی کریم، صاحبِ لولاک، سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: مجھے شہد کی ضرورت نہیں۔ سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کا بیان ہے پھر حضرت سودہ رضی اللہ عنہا نے کہا اللہ کی قسم! ہم نے آپ کو شہد سے محروم کر دیا ہے۔ میں نے کہا: آپ خاموش رہو۔ (مختصر بخاری کتاب الطلاق)

جب اللہ تعالیٰ نے وحی کے ذریعہ حضورِ پاک، صاحبِ لولاک، سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو مطلع فرمایا تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نورِ مجسم، شاہِ بنی آدم کو اپنی بیویوں کے اس منصوبے کا پتہ چل گیا لیکن حضورِ پاک صاحبِ لولاک، سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس کا کوئی اتنا سخت نوٹس نہیں لیا۔

کہ ان سے لڑ پڑے ہوں بلکہ انہیں اس انداز سے سمجھایا اور اس واقعہ سے یہ بھی پتہ چلتا ہے کہ آپ کو اپنی بیویوں کی دلداری کس قدر مطلوب تھی ان کی خاطر اپنی پسندیدہ چیز شہد کو چھوڑ دیا۔

کہ منہ سے بو نہ آئے یہی تو ناز برداریاں ہیں حالانکہ حضورِ پاک، صاحبِ لولاک، سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اس قدر پاکیزہ جسم کے مالک تھے آپ کا پسینہ مبارک بھی خوشبودار تھا۔

سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے مروی ہے، ان سے کسی نے پوچھا:

حضورِ پاک' صاحبِ لولاک' سیاحِ افلاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم جب گھر داخل ہوتے تو سب سے پہلے کیا کرتے؟ فرمایا مسواک کرتے۔

(صحیح سنن نسائی کتاب الطہارہ باب السرک کل حین)

یہ میرے اور آپ کے پیارے نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا طرزِ حیات تھا اب سوال یہ پیدا ہوتا ہے کہ کیا تمباکو نوشی یا نشہ آور اشیاء سے منہ کو بدبودار کرنے سے آپ کی اہلیہ کو سکون ملے گا یا اسے ذہنی اُلجھن ہوگی؟ اگر آپ کے منہ سے ناگوار قسم کی بو کی بجائے کوئی خوشبو آئے تو یقیناً آپ کے رفیقہ حیات کو فرحت محسوس ہوگی۔

نبی کریم' نورِ مجسم' بی بی آمنہ کے لال' دو جہاں کے سردار صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی زوجہ محترمہ سیدہ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے' انہوں نے فرمایا کہ ہم ایک سفر میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ نکلے جب ہم بیداء یا ذات الجیش پہنچے تو میرا ہار ٹوٹ کر گر گیا تو رسولِ اکرم' نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس کی تلاش کے لیے قیام فرمایا۔

تو دوسرے لوگ بھی آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ہمراہ ٹھہر گئے وہاں کہیں پانی نہ تھا۔ لوگ حضرت ابوبکر صدیق رضی اللہ عنہ کے پاس آئے اور کہنے لگے' آپ نہیں دیکھتے کہ عائشہ نے کیا کیا؟ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اور سب لوگوں کو ٹھہرالیا اور یہاں پانی بھی نہیں ملتا اور نہ ہی ان کے پاس پانی ہے یہ سن کر حضرت ابوبکر صدیق رضی اللہ عنہ کہنے لگے: تم نے رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اور سب لوگوں کو یہاں ٹھہرالیا حالانکہ ان کے پاس پانی نہیں ہے اور نہ ہی اس جگہ دستیاب ہوسکتا ہے۔

سیدہ عائشہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ ابوبکر صدیق رضی اللہ عنہ مجھ پر ناراض ہوئے اور جو اللہ کو منظور تھا (بُرا بھلا) کہا۔ نیز میری کوکھ میں ہاتھ سے کچوکا لگانے لگے

لیکن میں نے حرکت اس لیے نہ کی کہ میری ران پر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا سر مبارک تھا۔ صبح کے وقت جب اس بے آب مقام پر رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم بیدار ہوئے تو اللہ تعالیٰ نے آیاتِ تیمم نازل فرمائیں چنانچہ لوگوں نے تیمم کرلیا اس وقت اسید بن حضیر رضی اللہ عنہ بولے: اے آلِ ابوبکر! یہ کوئی تمہاری پہلی برکت نہیں۔

حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ جس اونٹ پر میں سوار تھی، ہم نے اسے اُٹھایا تو اس کے نیچے سے ہار مل گیا۔ (مختصر بخاری کتاب التیمم باب فلم تجدوا ماء)

ہار سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا سے گرا تھا، نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے نہیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم انہیں ڈانٹتے ہوئے کہہ سکتے تھے تو اپنے سامان کی حفاظت نہیں کرسکتی؟ اب تیری خاطر میں سارا قافلہ روک لوں؟ قربان جائیے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اپنی بھولی سی بیوی کو ڈانٹنے کی بجائے پورے قافلے کو روک لیا۔ شوہر کا اس طرح سے رُک جانا ہی بیوی کو سمجھانے کے لیے کافی ہوتا ہے۔ لڑنے جھگڑنے کی بجائے آپ ان کی ران پر سر رکھ کر سو گئے پھر بیوی کی محبت کا یہ منظر بھی ملاحظہ فرمائیے:

کہ وہ اپنے والد گرامی قدر سیّدنا ابوبکر رضی اللہ عنہ کے کچوکے لگانے سے بھی حرکت نہیں کر رہیں کہ کہیں شوہر بے آرام نہ ہو ایسے مثالی کردار پر پھر اللہ کی رحمتوں کے دروازے نہیں کھلیں گے تو اور کیا ہوگا؟

حضرت عمر بن خطاب رضی اللہ عنہ بیان کرتے ہیں، ہم اہلِ قریش کا یہ قاعدہ تھا کہ عورتوں کو اپنے دباؤ میں رکھتے یعنی ان کے ساتھ برتاؤ اور رویہ سخت ہوتا، ان کے نازنخرے اُٹھاتے جب ہم مدینہ میں آئے تو دیکھا کہ انصاریوں کی عورتیں ان پر غالب ہیں، ہماری عورتوں نے بھی انصار کی عورتوں کا رنگ دیکھ کر ان کی چال چلنا شروع کی۔ ایک بار ایسا ہوا کہ بیوی زینب بنت مظعون نے بھی مجھ کو جواب دیا میں نے اس کو

للکارا پائیں جواب دیتی ہو؟ اس نے کہا کیوں جواب دینا تم کو ایسا بُرا معلوم ہوا اللہ کی قسم! نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی بیویاں بھی آپ کو جواب دیتی ہیں اور کوئی کوئی تو ایسا کرتی ہیں سارا دن آپ سے غصے رہ کر شام تک آپ سے بات نہیں کرتیں۔ حضرت عمر رضی اللہ عنہ نے کہا یہ بات سن کر میں گھبرا گیا اور میں نے کہا جو کوئی ایسا کرتی ہیں وہ ناکام ہو گئیں خیر میں نے کپڑے پہنے اور اپنے گاؤں سے اُتر کر پہلے حفصہ کے پاس گیا۔

میں نے کہا حفصہ میں نے سنا ہے تم لوگ نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو دن بھر رات تک غصے میں دیکھتی ہوں آپ سے سوال جواب کرتی ہوں کیا یہ صحیح ہے؟ اس نے کہا: ہاں میں نے کہا کیوں اپنی خرابی کے پیچھے پڑی ہو۔ دیکھ تباہ ہو جائے گی کیا تجھ کو ڈر نہیں ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے غصے سے اللہ تعالیٰ کا غضب اُترتا ہے اللہ کا غضب اترا تو ہلاک ہو جائے گی نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سے بہت سی چیزیں مت مانگا کر نہ آپ سے کسی بات میں سوال جواب کر اور نہ آپ سے خفا ہوا کر بات کرنا چھوڑ۔

تجھے جو درکار ہو مجھ سے مانگ کہیں تو اپنی جوڑ والی یعنی عائشہ رضی اللہ عنہا کو دیکھ کر دھوکہ مت کھا۔ بات یہ ہے کہ وہ رہی خوب صورت دوسرا یہ کہ نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو اس سے محبت بہت ہے اتنی محبت تجھ سے تھوڑی ہے تو اس کی ریجھ مت کر۔

(صحیح بخاری کتاب النکاح)

نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی بے مثال اور ہمارے لیے واجب الاطاعت ازدواجی زندگی کا یہ وہ پہلو ہے جو مردوں پر عیاں ہے لیکن مرد اسے اختیار کرنے سے گریز کرتے ہیں۔ اپنی اہلیہ کے ساتھ ایسے اعلیٰ اخلاق کا مظاہرہ ہمارے لیے خاصہ دشوار ہے عام مشاہدہ کی بات ہے کہ بہت سے پڑھے لکھے افراد کا اپنے اہلِ

خانہ سے سلوک ناگفتہ بہ ہوتا ہے حالانکہ ان کے سامنے سیرت النبی صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کے یہ اوراق جگمگا رہے ہوتے ہیں لیکن وہ اپنی جھوٹی انا کی خاطر اپنی اہلیہ کے ساتھ ناروا سلوک کرتے ہیں جس کے نتیجے میں نہ صرف ان کے گھر برباد ہوتے بلکہ معاشرے میں بھی دین دار افراد کا وقار مجروح ہوتا ہے۔ نبی کریم رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کا اسوہ کو ملاحظہ فرمائیے کہ آپ شام تک اپنی بیوی کی ناراضگی برداشت کر لیتے اور سیخ پا نہ ہوتے ان سب واقعات میں ان مردوں کے لیے سبق ہے جو ہمہ وقت ایک طنطنے میں رہتے ہیں اور بیوی کی زبان سے ہلکی سی خلاف طبع بات سننا برداشت نہیں کرتے اور بیوی کو پاؤں کی جوتی سمجھتے ہیں۔

خود کو حاکم اور بیوی کو محکوم گردانتے ہیں اور بیوی کو یہی بات سمجھانے کے لیے تلملاتے ہوئے زندگی گزار دیتے ہیں اور عمر بھر نہ خود سمجھتے ہیں اور باہر ہر کسی سے اپنی بیوی کا رونا روتے ہوئے غیرت کی دھجیاں اُڑاتے پھرتے ہیں کبھی یہ بیوی کو چھوڑنے کے لیے فتوے ڈھونڈتے ہیں تو کبھی سسرال والوں کو کوستے ہیں۔

ایسے سب مرد اپنے گھر والوں کو خوشیوں کا گہوارہ بنا سکتے ہیں لیکن شرط یہ ہے کہ اپنی بیوی سے چند محبت بھرے بول بولتے ہوئے ذرا اس کے ناز اُٹھا کے تو دیکھیں جو آپ کے بیس ناز اُٹھائے گی۔ آپ عورت کی فطرت سے واقف نہیں وہ جس سے محبت کرتی ہے پھر دل و جان سے اس پر فدا ہوتی ہے۔ آپ اپنی بہنوں کے ساتھ بھی تو لاڈ پیار سے پیش آتے ہیں ان کے بھی تو ناز اُٹھاتے ہیں آخر آپ کی بیوی بھی تو کسی کی بہن ہے کسی کی بیٹی ہے انصاف کرنے کی کوشش تو کیجیے اگرچہ انصاف کچھ مشکل ضرور ہے لیکن ناقابلِ عمل تو نہیں آپ اپنی بیوی کے ساتھ حسنِ سلوک کے ساتھ پیش آنے کا ایک مقصد ہی ذہن میں رکھ لیں کہ آپ نے اپنے گھر کو جنت ارضی بنانا ہے۔

اگر اس عظیم مقصد کے لیے اللہ کی بندی یعنی اپنی بیوی کے کچھ مطالبات مان

لیے اس کی خوشی کی خاطر کبھی اپنے مزاج کے منافی کوئی کام کر لیا تو کیا ہوا؟ یہ بھی تو دیکھیے کہ آپ کو اس سے حاصل کیا ہو رہا ہے؟ آپ کی زندگی جو نا کام ہو چکی تھی، روزانہ کی چخ چخ سے آپ کو نجات مل جائے گی اس سے زیادہ اور کیا چاہیے کہ اس کے لیے آپ کو قیمت کیا ادا کرنا پڑ رہی ہے؟ محض اپنے مزاج کے خلاف چلنا پڑ رہا ہے۔ بیوی کا کوئی مطالبہ ماننا پڑ رہا ہے۔ آپ کوکوئی جائیداد تو اس کے نام نہیں لگا رہے نہ اس کو لاکھوں کا بینک بیلنس تحفے میں پیش کر رہے ہیں صرف اور صرف اس کی دلجوئی کر رہے ہیں اس کے جذبات واحساسات کا خیال کر رہے ہیں اس کے عوض جو کچھ آپ کو مل رہا ہے کیا یہ اس کی قیمت ہے؟ قطعاً نہیں آپ سے بہت کچھ حاصل کر رہے ہیں اور نہایت معمولی داموں پر اس لیے اپنی انا کو بالائے طاق رکھتے ہوئے اپنی مردانگی کے نشے سے نکلیے اپنی اہلیہ کی کڑوی کسیلی یا غصے سے بھری ہوئی تلخ گفتگو بھی کچھ دیر کے لیے برداشت کر لیں فائدہ آپ کا ہی ہوگا یقین نہیں تو آزما کر دیکھ لیں۔

واقعہ افک جس میں سیدہ عائشہ رضی اللہ عنہا پر بہتان لگا تھا، نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کئی دن پریشانی اور ذہنی اذیت میں گزار کے ایک دن سیدہ عائشہ رضی اللہ عنہا کے پاس آئے اور فرمانے لگے اے عائشہ رضی اللہ عنہا مجھے ایسی ایسی خبر پہنچی ہے لہٰذا اگر اس سے بُری ہو چکی ہو تو اللہ سے استغفار کرو اور اس کی طرف رجوع کرو کیونکہ بندہ اگر اپنے گناہ کا اقرار کر کے توبہ کرتا ہے تو اللہ اس کی توبہ قبول فرماتا ہے۔ سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ پھر جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی گفتگو ختم فرما چکے تو دفعتاً میرے آنسو خشک ہو گئے حتیٰ کہ ایک قطرہ بھی نہ رہا اور میں نے اپنے باپ سے کہا کہ آپ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو میری طرف سے جواب دیں۔ انہوں نے کہا کہ اللہ کی قسم! میری سمجھ میں نہیں آتا کہ میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو کیا جواب دوں؟ پھر میں نے اپنی والدہ سے کہا کہ آپ میری طرف سے رسول

اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو اس بات کا جواب دیں جو آپ نے فرمائی ہے۔ انہوں نے بھی یہی کہا اللہ کی قسم! میری سمجھ میں کچھ نہیں آتا کہ میں رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کو کیا کہوں؟ پھر میں نے کہا حالانکہ میں ایک کمسن لڑکی تھی اور زیادہ قرآن بھی نہ پڑھتی تھی۔ اللہ کی قسم! مجھے معلوم ہے کہ آپ نے لوگوں سے وہ بات سنی ہے جس کا لوگ چرچا کر رہے ہیں اور وہ آپ کے دل میں جم گئی ہے اور آپ نے اسے سچ سمجھ لیا ہے۔

اور اگر میں آپ سے کہوں کہ میں اس سے بَری ہوں اور اللہ میری برأت کو خوب جانتا ہے تو آپ لوگ مجھے سچا نہ جانیں گے اور اگر آپ کی خاطر میں کسی بات کا اقرار کر لوں اور اللہ جانتا ہے کہ میں اس سے بَری ہوں یقیناً میری اور آپ کی وہی مثال ہے جو حضرت یوسف علیہ السّلام کے باپ کی تھی جس پر انہوں نے کہا تھا بس اچھی طرح صبر کرنا ہی میرا کام ہے اور تم جو باتیں بنا رہے ہو ان میں اللہ ہی میرا مددگار ہے۔

سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ پھر میں نے اپنے بستر پر کروٹ لی اور مجھے امید تھی کہ اللہ ضرور مجھے بَری کرے گا مگر اللہ کی قسم! مجھے یہ خیال تک نہ تھا کہ میرے بارے میں وحی نازل ہو گئی۔ میں اپنے آپ کو اس قابل نہ سمجھتی تھی کہ قرآن میں میرے معاملہ کا ذکر ہو گا بلکہ مجھے اس بات کی امید تھی کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم میرے متعلق کوئی خواب دیکھیں گے اور وہ خواب میری برأت کر دے گا پھر اللہ کی قسم! آپ پر وحی نازل ہونے لگی اور وہی حالت آپ پر طاری ہو گئی جو نزولِ وحی کے وقت ہوا کرتی تھی یعنی سردیوں میں بھی آپ کی پیشانی سے موتیوں کی طرح پسینہ ٹپکتا تھا جب رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی یہ کیفیت ختم ہوئی تو آپ اس وقت مسکرا رہے تھے اور سب سے پہلے جو الفاظ آپ نے مجھ سے فرمائے وہ یہ تھے عائشہ تم اللہ کا شکر ادا کرو بے شک اللہ نے تمہیں بَری کر دیا ہے میری ماں نے مجھ سے کہا۔

تم رسولِ اکرم، نورِ مجسم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے سامنے کھڑی ہو جاؤ یعنی ان کا

شکریہ ادا کرو میں نے کہا نہیں نہیں اللہ کی قسم! میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے سامنے کھڑی نہیں ہوں گی اور نہ اللہ کے علاوہ کسی کا شکریہ ادا کروں گی۔

(مختصر صحیح بخاری کتاب الشھادات)

ظاہر میں یہ لفظ بہت سخت ہیں کہ میں نے تو آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے پاس اُٹھ کر جاؤں گی اور نہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کا شکریہ ادا کروں گی اور یہ الفاظ کہے بھی آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے منہ پر جا رہے ہیں مگر نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس پر بالکل ملال نہ کیا اس لیے کہ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم سمجھتے تھے کہ یہ روٹھی ہوئی بیوی کا انداز محبوبانہ ہے اب سمجھنا چاہیے کہ حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا نے ایسے الفاظ کیوں کہے؟ ان کا سبب کیا تھا؟ اس کا سبب وہی ناز تھا جو بیوی کو شوہر سے تعلق کی وجہ سے ہوتا ہے اور شریعت نے عورتوں کی اس قسم کی باتوں پر جو وہ کہہ دیں کوئی مواخذہ نہیں کیا۔

اگر عورت کو ناز کا حق نہ ہوتا تو نبی کریم' رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اپنی بیوی کو اس بات پر ضرور تنبیہ فرماتے اس لیے کہ ظاہر میں یہ کلمہ نہایت سخت تھا۔ پس ہمیں غور کرنا چاہیے کہ کچھ سننا پڑ جائے تو اس تعلق داری کا ناز سمجھ لیجیے یہ اُن کی نافرمانی نہیں ہے جب نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے اس کو نافرمانی نہیں سمجھا تو ہمیں بھی اسے ناز و ادا ہی سمجھنا چاہیے۔

اللہ تعالیٰ نے مردوں کو عورتوں پر حاکم قرار دیا ہے لیکن یہ حاکمیت ایسی نہیں ہے جو ایک ظالم بادشاہ کو کمزور لکڑ ہارے پر ہوتی ہے بلکہ یہ حاکمیت بادشاہ اور وزیر والی ہے کہ بادشاہ حکومت کے معاملات چلانے کے لیے وزیر پر بے جا حکم نہیں چلاتا بلکہ مشاورت سے کام لیتا ہے اگر مرد یہ کہہ دے کہ میری بیوی نے مجھے یہ مشورہ دیا ہے۔

تو اس سے اس کی مردانہ شان میں کوئی فرق نہیں پڑے گا بلکہ بیوی کے دل میں

اعتبار سے اس کی قدر بڑھ جائے گی کہ اس کا شوہر نہ صرف یہ کہ اسے اہمیت دیتا ہے بلکہ اس کے صحیح مشورے کو قبول کرتا ہے اور اس پر عمل بھی کرتا ہے۔ ایک طرف ہم کہتے ہیں کہ شیطان بھی اچھی بات کہے تو وہ رد نہ کی جائے جیسا کہ سیّدنا ابو ہریرہ رضی اللہ عنہ کو اس نے آیت الکرسی کے متعلق بتایا تھا اور دوسری طرف بیوی اگر صحیح بات کہتی ہے تو اس کو اتنا رتبہ بھی نہیں دیتا صحابہ تو نبی صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کی مجلس میں بھی کہہ دیا کرتے تھے کہ میری بیوی نے مجھے اس بات کا حکم دیا ہے۔ حضرت نعمان بن بشیر رضی اللہ عنہما بیان فرماتے ہیں۔

میرے والد نے مجھے کچھ عطیہ دیا تو میری والدہ عمرہ بنت رواحہ رضی اللہ عنہا نے کہا میں اس وقت تک راضی نہیں ہوں گی جب تک تم رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کو گواہ نہ بناؤ لہٰذا وہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کے پاس آئے اور عرض کیا کہ میں نے اپنے بیٹے کو جو عمرہ بنت رواحہ کے بطن سے ہے' کچھ عطیہ دیا ہے تو مجھے میری بیوی نے حکم دیا ہے کہ اس پر میں آپ کو گواہ بنا لوں۔ آپ نے پوچھا کیا تم نے اپنی تمام اولاد کو اتنا ہی دیا ہے؟ انہوں نے کہا نہیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے فرمایا: اللہ سے ڈرو اور اپنی اولاد کے درمیان انصاف کرو۔ حضرت نعمان رضی اللہ عنہ کا بیان ہے کہ یہ سن کر میرے والد لوٹ آئے اور انہوں نے مجھے دی ہوئی وہ چیز واپس لے لی۔
(مختصر بخاری کتاب الھبۃ وفضلھا والتحریض علیھا)

حضرت نعمان بن بشیر رضی اللہ عنہ کے والد نے صاف لفظوں میں کہا کہ میری بیوی نے مجھے حکم دیا ہے کہ اس پر آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم کو گواہ بنا لوں اور نبی صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے اس پر کوئی اعتراض نہ کیا اور نہ صحابہ رضی اللہ عنہم نے ان کا مذاق اُڑایا۔

نہ انہیں کسی نے رن مرید کہا اور نہ صحابی نے بیوی کی بات مانتے ہوئے ان پر

عمل کرنے کو اپنی توہین سمجھا اس لیے جاننا چاہیے کہ مرد کی حاکمیت کا مطلب کیا ہے وہ عورت کو مشیر کا درجہ دے ملازمہ کا نہیں۔ کتنے ہی ایسے مرد ہیں جو خود تو گھر میں بھیگی بلی بنے رہتے ہیں اور دوسروں کو مشورہ یہ دیتے ہیں کہ بیوی کو اپنی مونچھ کے نیچے رکھنا چاہیے اس کو کسی نہ کسی معاملے میں محتاج رکھ کر رلاتے رہنا چاہیے۔ عورت تو پاؤں کی جوتی ہے اس کو پاؤں کے نیچے ہی رکھنا چاہیے وغیرہ وغیرہ مشاہدے سے یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ ایسے مرد خود بھی ساری عمر گھریلو معاملات میں پاؤں کا جوتا ہی بنے رہتے ہیں کبھی عورت پاؤں کی جوتی ہوتی ہے تو کبھی مرد عورت کا جوتا ہوتا ہے اسی جوتا جوتی میں زندگی گزر جاتی ہے۔

جس کے اولاد پر انتہائی منفی اثرات پڑتے ہیں۔ گھریلو معاملات میں کچھ مانو اور کچھ منواؤ کا اصول چلتا ہے جو بندہ یہ ذہن رکھتا ہے کہ ہمیشہ منواؤ اور کچھ نہ مانو تو وہ گھریلو زندگی میں کامیاب ہو پاتا ہے نہ معاشرتی زندگی میں زندگی کا چین وسکون اور معاشرتی اقدار کا استحکام کچھ لو اور کچھ دو کے اصول پر قائم ہے جس نے اس اصول کو سمجھ کے اس پر عمل شروع کر دیا اس کی خوشگوار ی گھریلو زندگی کا آغاز ہو جائے گا۔

اس لیے میں اپنے بھائیوں سے یہ کہوں گی کہ ازدواجی زندگی میں اعتدال کی راہ اپنایئے۔ یہ اعتدال اور میانہ روی ہی اس کا حسن ہے اپنی اہلیہ کو عزت ووقار دیں اگر آپ اپنی اہلیہ کی عزت نہیں کریں گے تو آپ کے اعزاء واقارب کی نگاہوں میں بھی اس کی وقعت نہیں رہے گی اس کی عزت آپ کی عزت ہے اس کا وقار آپ کا وقار ہے۔ وہ شوہر جو اپنی بیویوں کے ساتھ حسنِ سلوک نہیں کرتے' ان کے ساتھ سختی سے پیش آتے ہیں' ان پر تشدد سے بھی گریز نہیں کرتے ان کے ساتھ غیر انسانی رویہ رکھتے ہیں انہیں اپنے طرزِ عمل پر خوب غور کرنا چاہیے' اپنی اصلاح کرنی چاہیے کہ اس میں خوشگوار ازدواجی زندگی کا راز پنہاں ہے۔

غصہ خوشی کے لیے زہر قاتل:

خوشی ایک مہکتا ہوا پھول ہے جس میں گلاب اور موتیے جیسی خوشبو رچی بسی ہوتی ہے۔ خوشی کبھی آنکھوں سے جھانکتی ہے تو کبھی لبوں پہ کھلکھلاتی ہے۔ خوشی اور مسکراہٹ ہی زندگی کی رِم جھم ہے اور غصہ خوشیوں کے مہکتے چمن میں خزاں کی ویرانی اور اداسی بکھیر دیتا ہے۔ دمکتے رخساروں سے زندگی نچوڑ لیتا ہے جب غصہ انتہا کو پہنچے تو گھر ٹوٹتے ہیں اور کئی خاندان بکھر جاتے ہیں غصہ قربتوں کو دوریوں میں بدل دیتا ہے۔ شہد بھرے پیالوں میں زہر گھول دیتا ہے محبتوں کو نفرتوں میں بدل دیتا ہے اگر آپ خوشگوار زندگی چاہتے ہیں تو غصہ نہ کیجیے۔ اپنے مزاج کو ٹھنڈا رکھیے جوش کی بجائے ہوش سے کام لیجیے۔ غصے میں شیطان انسان پر حاوی ہو جاتا ہے اور اسے جس طرف لگانا چاہے لگا دیتا ہے۔ گھریلو معاملات میں غصے والی بات پر بندہ تحمل اور سوچ بچار سے کام لے تو یہ اس کا صبر کہلائے گا اور صبر کا اجر عظیم ہے۔ ازدواجی زندگی میں صبر بعض اوقات بڑے حادثے یا ٹکراؤ سے بچا دیتا ہے اس کی مثال آپ یوں سمجھیں کہ ایک سڑک پر کوئی موٹر سائیکل سوار تیزی سے جا رہا ہے اچانک بغلی سڑک سے ایک سامنے آجاتی ہے موٹر سائیکل والا کسی نہ کسی طرح بریک لگا لیتا ہے اور حادثے سے بچ جاتا ہے نہ گاڑی کا نقصان ہوا اور نہ موٹر سائیکل کا لیکن بچاؤ کے بعد صورتِ حال یہ بنتی ہے کہ دونوں ہی اپنی اپنی سواری سے اُترتے ہیں اور ایک دوسرے کے سامنے تن کے کھڑے ہو جاتے ہیں۔ پہلے خونخوار نظروں سے ایک دوسرے کو گھورتے ہیں اور پھر جملوں کا تبادلہ شروع ہو جاتا ہے۔ ایک حادثے سے قدرت نے انہیں بچا دیا تھا لیکن اب اگر وہ غصہ ترک نہیں کریں گے تو ایک اچانک کوئی ایسا کام کر بیٹھتا ہے جس سے نیا حادثہ جنم لے گا۔ گھریلو مسائل میں بھی ایسے ہی ہوتا ہے۔ بعض اوقات بیوی اچانک کوئی ایسا کام کر بیٹھتی ہے جس سے مرد کے تن بدن میں آگ لگ جاتی ہے اب

مرد اگر غصے کو پی لے گا اور صبر کرے گا تو معاملہ اسی جگہ ختم ہو جائے گا نہیں تو گاڑیوں کے ڈرائیوروں کے مانندان کا تصادم ہوگا۔ تیز جملوں کا تبادلہ ہوگا اور پھر شدید ذہنی تناؤ میں لڑائی کا اختتام ہوگا جس میں محبتوں کے کئی پھول مسلے جا چکے ہوں گے اور کتنے ہی ارمانوں کا خون ہو چکا ہوگا لیکن اگر آپ یہ کہتے کہ آؤ ہم مل بیٹھ کر اس معاملے پر غور کرتے ہیں، ہم میں کوئی زیادہ اختلاف نہیں ہم میں صرف ایک دو امور پر اختلاف ہے جب کہ باقی تمام امور پر ہمارے درمیان اتفاقِ رائے ہے اگر ہمارے اندر اختلاف دور کرنے کا حوصلہ اور خواہش ہے تو پھر ہم انہیں بخوبی اور خوش اسلوبی سے دُور کر سکتے ہیں۔ یاد رکھیے اختلاف کے وقت جھگڑا مزید کئی اختلافات کو جنم دیتا ہے اور یوں معاملہ سلجھنے کے بجائے الجھ جاتا ہے، غصے پر قابو پالینا درحقیقت لڑائی جھگڑے کی دہکتی ہوئی آگ پر پانی ڈالنا ہے۔ ایک موقع پر نبی کریم، رؤف الرحیم صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے پوچھا: تم اپنے درمیان پہلوان کس کو شمار کرتے ہو؟ راوی کا بیان ہے کہ ہم نے کہا: پہلوان وہ ہے جس کو کوئی مرد نہ پچھاڑ سکیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہٖ وسلم نے فرمایا: وہ پہلوان نہیں بلکہ پہلوان وہ ہے جو غصے کے وقت خود پر قابو پالے۔

(صحیح مسلم کتاب البروا؟؟)

یعنی بہادری اس بات کا نام نہیں کہ انسان غصے کے حیوانی جذبات سے مغلوب ہو جائے اور دوسرے فریق کو پنجہ مارے بلکہ بہادری یہ ہے کہ انسان اپنے نفس کو قابو میں رکھے اور ضبط و تحمل کا مظاہرہ کرے۔

شیخ سعدی لکھتے ہیں:

ایک صاحب دل نے ایک پہلوان کو دیکھا، غصے سے بھرا ہوا اور منہ سے جھاگ پھینکتا ہوا۔ درویش نے پوچھا اس کو کیا ہوا ہے؟ لوگوں نے کہا فلاں آدمی نے اس کو گالی دی ہے اس نے کہا یہ کئی من کا پتھر اُٹھالیتا ہے اور ایک بات برداشت نہیں کر سکتا۔

گرت از دست برآمد دہنے شیریں کن
مردی آں نیست کہ مشتے بزنی بر دہنے

اگر تجھ سے ہو سکے تو کسی منہ پر مکا مار دے بیوی پر غصہ اُتارنا اور اس کو ڈرانا دھمکانا بیوی کے دل میں یہ بات ڈال دیتا ہے کہ وہ عدم تحفظ کا شکار ہے جب وہ خود کو اپنے ہی گھر میں غیر محفوظ سمجھے گی تو شوہر اس کے دل میں جگہ نہیں بنا سکے گا' بیوی کو دبا کر رکھنا اس پر غالب رہنا کوئی کمال نہیں۔

کمال اور مردانگی کی بات تو یہ ہے کہ اس کی کڑوی کسیلی سن لے اور برداشت کر جائے اس سے انتقام نہ لے۔ عورت سے انتقام لینا اسے مار پیٹ کرنا مردانگی نہیں کمینہ پن ہے۔ عورت کو اللہ تعالیٰ نے ایسا پیدا فرمایا ہے کہ آدمی اس کے بغیر رہ بھی نہیں سکتا اور اسے مکمل طور پر اپنے زیر اثر رکھنا بھی مشکل ہے۔ شاید اس کا مقصد مرد کی اصلاح ہے۔

عورت کی مثال آپ یوں سمجھیں کہ پیغمبروں نے بکریاں چرائی ہیں اور سب سے مشکل کام بکریاں چرانا اور انہیں سنبھالنا ہے یہ پیغمبروں کی تربیت تھی اور عمومی طور پر مردوں کی اصلاح کے لیے انہیں بیوی کی ذمہ داری سونپی ہے جیسے بکری بھاگتی بہت ہے چرواہے کو تنگ زیادہ کرتی ہے اور وہ اس پر غصہ بھی نہیں اُتار سکتا کہ اس کو لاٹھی زور سے مارے گا تو ٹانگ ٹوٹ جائے گی اور ایک بڑی مصیبت گلے پڑ جائے گی جب کہ بھینس اگر تنگ کرے تو اسے دو چار لاٹھیاں لگانے سے اس کا دماغ سیدھا ہو جاتا ہے اور بندے کا غصہ بھی اُتر جاتا ہے۔

بکری ایسا نازک جانور ہے جو بار بار غصہ دِلاتا ہے مگر سختی برداشت نہیں کر سکتا۔ انسان اگر غصے سے بھرا ہوا ہو اور غصہ نہ نکال سکے تو اس سے اس کی اصلاح ہوگی۔ صبر و تحمل کا مادہ پیدا ہوگا اور یہی صبر و تحمل کی مشق انبیائے کرام علیہم السّلام سے بکریاں چرواکے کروائی گئی جیسے انبیائے کرام علیہم السّلام نے بکریاں چراتے ہوئے اس

نازک جانور کا خیال کیا اور اس پر غصہ نہیں اُتارا یہی طریقہ مرد کو اپنے گھر میں بیوی کے معاملے میں اپنانا ہوگا۔ عورت اپنی فطرت کے ہاتھوں مجبور ہے اس سے نہ چاہتے ہوئے بھی بعض اوقات ایسے کام ہوتے رہیں گے جو آپ کو اشتعال دِلائیں گے۔ آپ برداشت اور صبر وتحمل کے لیے خود کو تیار رکھیں اور کسی بھی غصہ کے موقع پر ضبطِ نفس سے کام لیتے ہوئے بیوی کو شفقت سے سمجھائیں بیوی بھی آخر انسان ہے بار بار غلطیوں پر آپ کے صبر وتحمل سے سمجھانے کا اثر ضرور قبول کرے گی اور آپ خود بھی تھوڑے ہی عرصے کے بعد مثبت اثرات دیکھنے لگیں گے اور جب کبھی آپ مضطرب اور بے قرار ہوں تو اپنے شکوے شکایت رب تعالیٰ سے کیا کریں۔ ہدایت اور اصلاح کے معاملہ رب تعالیٰ کے ہاتھ میں ہیں وہ جب چاہے دِلوں کو پھیر دے۔ غصے میں بھی چند اصولوں کو مدنظر رکھا جائے تو کبھی بات زیادہ نہیں بڑھے گی اسی ضمن میں چند باتیں ہم درج کر رہے ہیں۔

آج بولنے کی میری باری ہے:

اگر بیوی غصے میں آجائے تو خاوند کو دانش مندی کا ثبوت دیتے ہوئے خاموش رہنا چاہیے اگر بیوی بھی یہ عادت اپنالے کہ غصے کے وقت وہ خاموش رہے تو پھر تو کیا ہی ہوا اور آپ بیوی کو اس کا عادی بنا سکتے ہیں اس لیے آپ کو یہی کرنا ہوگا۔

کہ پہل آپ کریں کہ جب بھی وہ بولے تو دل میں کہہ لیں آج آپ کی باری ہے۔ آپ بولیے اور جب وہ اپنے دل کا غبار نکال لے تو ٹھنڈے دل سے سمجھا دیں۔

اور اگر آپ کی غلطی ہے تو معذرت کرتے ہوئے تنگ دل نہ ہوں۔ آپ دیکھیں گے کہ تھوڑے ہی عرصے بعد آپ کی بیوی بھی یہی عادت اختیار کر لے گی اور جھگڑا اس وقت پھلتا ہے جب دونوں ہی بیک وقت غصے میں بول پڑیں۔

اگر دھاگہ دو افراد نے پکڑا ہو اور دونوں مل کر کھینچیں تو وہ ٹوٹ جائے گا اگر ایک

کھینچے اور دوسرا ڈھیلا چھوڑ دے تو دھاگہ کبھی نہیں ٹوٹ سکتا۔

اگر بیوی غصے میں آ گئی ہے تو خاوند دھاگے کو ڈھیلا چھوڑ دے تھوڑی دیر بعد بیوی کا غصہ بھی جاتا رہے گا۔

غصہ دِلانا خطرناک ہے:

بعض افراد بیوی کے ناروا رویے اور بدزبانی پر نالاں رہتے ہیں اور اس کی بھڑاس یوں نکالتے ہیں کہ بیوی پر برستے رہتے ہیں اور طعنہ زنی کے ساتھ ڈھونڈ ڈھونڈ کے ایسی باتیں کرتے ہیں جو دل جلانے اور غصہ دِلانے کا باعث بنتی ہیں ایسی باتیں دو کام کرتی ہیں ایک تو بیوی کے دل میں ٹھیس پہنچاتی ہیں اور اسے دُکھ میں مبتلا کرتی ہیں۔ غصہ دِلانا غصہ کرنے سے بھی زیادہ خطرناک ہے۔ اینٹ کا جواب پتھر سے دینا ایک مسلمان کے شایانِ شان نہیں' اسے کانٹوں کے جواب میں پھول ہی پیش کرنے چاہئیں۔ آیئے غصے کے متعلق نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے چند فرامین پڑھ لیں۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کائنات تھے۔

حضرت عبداللہ بن عمر بیان کرتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا:

''کسی شخص نے اللہ عزوجل کے نزدیک اس سے بہتر کوئی نہیں جتنا کہ اس نے محض اللہ عزوجل کی خوشنودی کے لیے اپنا غصہ پی لیا ہو۔''

(سنن بن ابن ماجہ)

ایک اور حدیث میں جو شخص اپنے غصہ کو دبا لیتا ہے باوجودیکہ وہ اس کے اظہار پر پوری طرح قدرت رکھتا ہو تو اللہ تعالیٰ اسے روزِ محشر سب مخلوق کی موجودگی میں بلائے گا اور اسے اختیار دے گا کہ جو وہ چاہے پسند کرے۔'' (سنن ابی داؤد)

''اور جب کبھی انہیں غصہ آ جائے تو درگزر کر جاتے ہیں۔'' (سنن ابی داؤد)

''جب تم میں سے کسی کو اس حالت میں غصہ آئے کہ وہ کھڑا ہو اسے چاہیے کہ بیٹھ جائے اس طرح غصہ اُتر جائے تو بہتر ورنہ وہ لیٹ جائے۔'' (صحیح بخاری)

پیار بھری گفتگو:

ایک محبت کرنے والا جوڑا ایک دوسرے کے قریب کیوں ہوتا ہے؟ اس کے کئی جواب دیئے جا سکتے ہیں اور ایک بھی ہو سکتا ہے۔ وعدے بھی کرتے ہیں اور محبت بھرے بول بھی بولتے ہیں اگرچہ یہ سارے کام ایک غیر شادی شدہ جوڑے کے لیے شرعی اعتبار سے ناجائز ہیں۔ پتھر دل بھی دھڑک اُٹھے گا مگر اپنی بیوی سے ایسے بول نہیں بولیں گے اس سے کبھی اظہارِ محبت نہیں کریں گے اس سے جینے مرنے کی قسمیں نہیں اُٹھائیں گے حالانکہ وہ بھی عورت ہے۔ آپ بیوی کو اپنی محبت کی آنچ میں پگھلا کے اس سے سارے کام بھی لے سکتے ہیں۔ وہ زمین کے سنگلاخ راستوں پر آپ کی حوصلہ مند ہم سفر بن سکتی ہے اس کے لیے تڑپیں اور اس کے دل کو اپنی محبت کے دبیز گلابوں سے مہکا دیں۔ نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم خود اپنی بیویوں سے ایسا ہی محبت بھرا سلوک کرتے رہے۔ احادیث وسیرت کی کتب میں ہمارے لیے اس موضوع پر بے شمار رہنمائی ملتی ہے جن میں سے چند منتخب واقعات درج ذیل ہیں:

سیدہ عائشہ صدیقہ رضی اللہ عنہا کہتی ہیں: مجھے نبی پاک صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے بلایا جب کہ حبشی لوگ عید کے دن مسجد میں اپنے اسلحہ کے ساتھ کھیل رہے تھے۔ آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مجھے فرمایا: اے حمیرا! کیا تو حبشی لوگوں کا کھیل دیکھنا پسند کرے گی؟ میں نے کہا: ہاں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے مجھے اپنے پیچھے کھڑا کر کے اپنا کندھا نیچے جھکا دیا تا کہ میں ان لوگوں کو دیکھ سکوں۔ میں نے اپنی ٹھوڑی آپ کے کندھے کے اوپر رکھی اور اپنا چہرہ آپ کے رخسارِ مبارک سے لگاتے ہوئے آپ کے

کندھے کے اوپر سے دیکھنا شروع کر دیا۔ ایک روایت میں ہے کہ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے کان اور کندھے کے آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم فرما رہے تھے اے نبی؟؟؟ ایک دوسرے کو پکڑ و پھر آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کہنے لگے اے عائشہ! ابھی تیرا دل نہیں بھرا؟ میں کہتی تھی نہیں تا کہ میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے دل میں اپنا مقام کا اندازہ کر سکوں حتیٰ کہ میرا دل بھر گیا۔ (سنن نسائی)

سیدہ عائشہ رضی اللہ عنہا سے روایت ہے کہ نبی صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا: میں نے تجھے دو بار خواب میں دیکھا کہ تم ریشمی کپڑے کے پاس کھڑی ہو اور ایک شخص مجھ سے کہتا ہے کہ یہ آپ کی اہلیہ ہیں۔ میں نے اس کپڑے کو کھولا تو دیکھا کہ تم ہو پھر میں نے کہا اگر یہ خواب اللہ کی طرف سے ہے تو وہ اسے ضرور پورا کرے گا۔ (صحیح سنن نسائی)

حضرت شریح کہتے ہیں کہ میں نے سیدہ عائشہ رضی اللہ عنہا سے پوچھا کہ کیا عورت حالتِ حیض میں اپنے خاوند کے ساتھ کھا سکتی ہے؟ تو وہ فرمانے لگیں: ہاں کیونکہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم مجھے حالتِ حیض میں بلاتے اور میں آپ کے ساتھ بیٹھ کر کھاتی۔ آپ ہڈی اُٹھا کر اس میں میرا حصہ مقرر کر دیتے تو میں اسے چوستی اور رکھ دیتی پھر آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اُٹھا کر چوستے اور اسی جگہ منہ لگاتے جہاں سے میں نے چوسی ہوتی پھر پانی منگواتے اسے بھی پینے سے پہلے تقسیم کرتے پھر میں اس میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم اُٹھا کر اسی جگہ منہ لگا کر پیتے جہاں سے میں نے پیا ہوتا۔ (صحیح سنن نسائی)

نبی کریم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے اس پیار و محبت بھرے رویہ کا مشاہدہ کیا اور خصوصیت کے ساتھ اسے ذکر کیا۔ پیالے کے اسی مقام پر اپنے ہونٹوں کو رکھنا درحقیقت اپنی بیوی کے ہونٹوں کو بوسہ دینا ہے بعض مرد بیوی کا جھوٹا استعمال نہیں کرتے یہ نری جہالت ہے حالانکہ یہ چھوٹے چھوٹے طریقے ہیں جن سے بیوی کا دل جیتا جا سکتا ہے۔ (صحیحہ سنن نسائی)

مدنی دستر خوان

مزے مزے چٹ پٹے کھانے ہمارے ساتھ

بیچ دے خود کو نبی ﷺ کے نام پر
ایسے سودے میں خسارہ کچھ نہیں

1- مچھلی فرائی

ایک برتن لیں اس میں ایک کپ بیسن' آدھا چمچ ہلدی' سرخ مرچ' کالی پسی ہوئی مرچ' نمک' دوعدد لیموں کا رس' زیرہ ڈال کر پانی سے حل کریں پھر مچھلی کے پیس تقریباً ایک گھنٹہ اس میں پڑے رہنے دیں پھر تیل گرم کر کے تل لیجیے۔

2-املی کی چٹنی

اجزاء:

املی	ایک کپ
چینی	ڈیڑھ کپ
سرخ کلر	چٹکی بھر
سرخ مرچ	آدھائی سپون
چاٹ مصالحہ	آدھائی سپون

ترکیب:

دوگلاس پانی جب گرم ہو جائے تو سب اجزاء ڈال کر خوب پکائیں پھر جب شیرہ بن جائے تو Dish-out کرلیں۔

سجانے کے لیے پستہ' بادام اوپر چھڑک دیں۔فرائی مچھلی کے ہمراہ پیش کریں۔ آپ کے مہمان خوش ہو جائیں گے۔پکوڑوں کے ہمراہ بھی پیش کر سکتے ہیں۔

3-چاٹ مصالحہ

اجزاء:

زیرہ	50روپے
کالی مرچ	50روپے
سونف	10روپے
اجوائن	10روپے
ٹاٹری	10روپے
خشک پودینہ	10روپے
خشک دھنیہ	30روپے
کالانمک	ایک کپ
سرخ مرچ	ایک کپ
نوشادر	10روپے

ترکیب استعمال:

زیرہ' خشک دھنیہ' اجوائن' سونف ان چیزوں کو علیحدہ علیحدہ ہلکا سا بھون لیں پھر تمام چیزوں کو گرینڈ کرلیں پھر نمک ایک کپ' سرخ مرچ ایک کپ مکس کرلیں پھر ڈبے میں محفوظ کرلیں۔

4- کلیجی پکانے کا طریقہ

اجزاء:

دیگچی میں کلیجی ڈالیں۔ پیاز' ٹماٹر' ادرک' لہسن کا پیسٹ' سرخ مرچ' ہلدی' دو گلاس پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ پانی میں خشک ہو جائے پھر آئل ڈال کر بھونیں جب کلیجی آئل چھوڑ دے پھر حسب ضرورت پانی ڈال کر دَم پر رکھ دیں' ساتھ ہی نمک' سبز مرچ' دھنیہ' گرم مصالحہ ڈال کر دَم دیں۔ نمک تب ڈالنا ہے جب دَم دینا ہے اگر پہلے ڈالیں گے تو کلیجی اکڑ جائے گی۔

چھپکلی بھگانے کا طریقہ

جس کمرے میں چھپکلی نظر آئے وہاں مور کے چند پر رکھ دیں یا کسی خوب صورت بوتل مین سجا کر رکھ دیں۔ چھپکلی نظر نہیں آئے گی۔

ہاضمہ کے لیے

ہاضمہ کے لیے پودینے کی چائے استعمال کریں۔ پودینہ پیٹ کے جلن کے مریضوں کے لیے مفید ہے۔

قورمہ مصالحہ بنانے کا طریقہ

اجزاء:

لال مرچ 3 چمچ

چاٹ مصالحہ	ایک چمچ
زیرہ	2 چمچ
کالا زیرہ	ایک چمچ
دھنیہ خشک	3 چمچ
نمک	حسب ضرورت
ہلدی	ایک چمچ
لونگ	ایک چمچ
جائفل	2 چمچ
ثابت لال مرچ	4 عدد
ٹاٹری	ایک چٹکی
چھوٹی الائچی	5 عدد
سونف	ڈیڑھ چمچ

ترکیب:

ان سب چیزوں کو گرینڈ کرلیں اور بوتل میں محفوظ کرلیں آپ کا قورمہ مصالحہ خوشبودار تیار۔

غلہ میں یہ نام رکھ دیں گھن نہیں لگے گا

نام یہ ہیں:

(۱) عبید اللہ (۲) عروہ (۳) قاسم (۴) سعید (۵) ابوبکر (۶) سلیمان خارجہ رضی اللہ عنہم

پسندے فرائی

اجزاء:

ایک کلو چکن بغیر ہڈی کے لیں اس میں ادرک' لہسن کا پیسٹ' پسے چنے دو چمچ' لال مرچ' گرم مصالحہ' کلونجی' نمک' زیرہ' لیمن جوس ان سب چیزوں کو چکن کے ساتھ مکس کر کے رکھ دیں۔

کڑاہی میں آئل ڈال کر گرم کریں پھر سارا چکن اس میں ڈال دیں' ساتھ ایک پیالی دہی بھی شامل کریں۔ ہلکی آنچ پر پکانے کے لیے رکھ دیں جب آپ کے پسندے تیار ہو جائیں تو Dish-Out کر لیں اوپر ہری مرچ کاٹ کر چھڑک دیں۔

حافظہ کے لیے

خشک میوہ' گاجر کا حلوہ اور کدو شریف کھانے سے حافظہ تیز ہوتا ہے۔

چہرے کی رنگت نکھارنے کے لیے

پودینے کے پتے اُبال کر پانی پئیں' چہرہ صاف ہو جائے گا۔ انگور کھانے سے چہرے کی رنگت نکھر آتی ہے۔

دل کی گھبراہٹ کے لیے

1- لَاحَوْلَ وَلَا قُوَّةَ اِلَّا بِاللّٰہِ الْعَلِیِّ الْعَظِیْمِ کی کثرت کریں' دل کی گھبراہٹ دُور ہو جائے گی۔

2- سیب اور گاجر کا مربہ دل کے لیے مفید ہے۔ آلو بخارہ دل کے مریضوں کے

لیے بہت مفید ہے۔ امرود دل کے مریضوں کے لیے مفید ہے۔ نہار منہ سیب دودھ کے ساتھ کھائیں۔

اگر نیند نہ آئے

یہ روحانی عمل کریں ان شاءاللہ عزوجل سکون کی نیند آئے گی۔

1- اِنَّ اللّٰهَ وَمَلٰٓئِكَتَهٗ يُصَلُّوْنَ عَلَى النَّبِيِّ يٰٓاَيُّهَا الَّذِيْنَ اٰمَنُوْا صَلُّوْا عَلَيْهِ وَسَلِّمُوْا تَسْلِيْمًا ۔ ایک دفعہ پڑھیں

2- باوضو سوئیں۔

3- سونے کی دعا پڑھ کر سوئیں۔

اللهم باسمك اموت واحی ۔

4- فروٹ چاٹ کھانے سے بھی نیند نہ آنے کی شکایت دُور ہو جاتی ہے۔

5- سر کو مالش کریں، سکون ہوگا اور نیند آ جائے گی۔

6- گرم پانی میں نمک ملا کر سونے سے چند منٹ تک پاؤں کو اس میں ڈبوئے رکھیں، سکون ملے گا، نیند آ جائے گی۔

آلو بخارے کا شربت

اجزاء:

آدھا کلو آلو بخارہ، دو گلاس پانی اُبالیں پھر اسے اُبلے ہوئے پانی میں دو منٹ آلو بخارہ ڈال دیں کیونکہ گرم پانی میں ڈالنے سے اس کا چھلکا بہت جلد اُتر جاتا ہے اس کی گٹھلی اور چھلکا اُتار کر گودا الگ کر لیں۔ حسبِ ذائقہ چینی اور دو گلاس پانی ڈال کر گرینڈ کر لیں آپ کا مزے دار شربت تیار۔

آلو بخارے کی چٹنی

اوپر والی ہدایت کے مطابق آلو بخارے کا گودا گرینڈ کر کے اسے چولہے پر چینی' کالی مرچ اور نمک ڈال کر پکائیں۔ گاڑھا ہونے پر اُتار لیں اب آپ کی چٹ پٹی چٹنی تیار۔

گوبھی کے پکوڑے

گوبھی بڑے بڑے قتلوں میں کاٹ لیں پھر اس میں ایک چمچ گرم مصالحہ' ایک چمچ کالی مرچ' سبز مرچ تین عدد باریک جاک کی ہوئی' دو چمچ میدہ' ایک پیالی بیسن' نمک حسب ضرورت' ایک چمچ بیکنگ پاؤڈر' دو عدد انڈوں کی سفیدی پھر تھوڑا سا پانی ڈال کر ان کو مکس کر لیں اور تیل گرم کر کے ایک ایک قتلہ ڈال کر تل لیں۔ سلاد کے ہمراہ پیش کریں۔

شاہی بریانی

ترکیب:

گوشت میں سب مصالحے

ڈال کر اُبال لیں' چاول اُبال کر رکھ لیں۔

پتیلے میں دو عدد پیاز تلے ہوئے اور آئل ڈال دیں' ساتھ ہی اُبلا ہوا گوشت ڈال دیں۔ اُبلے ہوئے گوشت میں اگر پانی ہے تو پانی نہیں ڈالنا صرف گوشت نکال کر ڈالیں۔ ساتھ ہی نمک' سرخ مرچ' ادرک' لہسن کا پیسٹ' ہلدی اور دہی ڈال کر بھونیں۔ بھونتے وقت سفید زیرہ اور جو کا پیسٹ بھی ڈالیں۔ دو عدد لیموں کا جوس' دھنیہ' پودینہ' بارہ مرچیں سبز ثابت ڈال دیں جب خوب پک کر خوشبو آنے لگے تو پھر

اوپر چاول ڈال دیں آدھا کپ دودھ میں زردہ رنگ مکس کر کے ڈالیں اور تین قطرے کیوڑا' تلے بادام' تلا ہوا پیاز اوپر چھڑک دیں پھر دَم پر رکھ دیں۔ چند منٹ بعد نکال کر Dish-Out کریں۔ آپ کی مزے دار شاہی بریانی تیار۔

پوڑیاں

اجزاء:

میدہ	آدھا کلو
گھی	دو چمچ
دہی	8 چمچ
نمک	ہلکا سا

نیم گرم پانی سے آٹا گوندھ کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ آٹے کو پلاسٹک کے کاغذ سے ڈھانپ دیں پھر پیڑے بنا کر وہ بھی آدھا گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کر کے پوری کو گھما کر ڈالیں اور گھی گرم گرم اوپر سپون کے ساتھ چھڑکتے رہیں۔ آپ کی پوڑیاں پھول کر نکلیں گی۔

قیمہ مٹر

ترکیب:

دیگچی میں آئل ڈالیں پھر دو عدد پیاز ہلکا سا گلابی کریں پھر ایک چمچ ہلدی' ایک چمچ لال مرچ' نمک' ادرک' لہسن پھر قیمہ ڈال کر بھونیں دس منٹ بعد مٹر کے دانے ڈال دیں پھر تھوڑا سا پانی ڈال کر ڈھکن دے دیں پھر پانچ عدد ثابت ہری مرچیں اور گرم مصالحہ ڈال کر دَم پر رکھ دیں۔ آپ کا مٹر قیمہ تیار

قورمہ بریانی

ترکیب:

ایک دیگچی میں آئل' چکن' دہی' سرخ مرچ ایک چمچ' خشک دھنیہ پسا ہوا' ایک چمچ پسی خشخاش ایک چمچ گرم مصالحہ ایک چمچ' آدھا چمچ ہلدی' نمک حسب ضرورت' دو عدد پیاز فرائی کی ہوئی' کٹی الائچی پانچ عدد' ہری مرچیں چاک کی ہوئی ڈال کر بھونیں جب خوب اچھی طرح چکن تیار ہو جائے تو ثابت اُبلے ہوئے چھ عدد انڈے ڈال دیں اور دیگچی چولہے سے اُتار لیں۔ انڈے نکال کر پلیٹ میں ڈال لیں۔

چاول اُبالنے کے لیے جو پانی دیگچی میں ڈالنا ہے۔ ایک چمچ ثابت کالی مرچ' پانچ عدد ہری مرچ' پودینہ چند پتیاں' نمک حسب ضرورت ڈال کر ابالیں۔

پھر ایک بڑے پتیلے میں گھی لگا کر آدھے چاول ڈال دیں اس کے بعد سارا تیار شدہ چکن اوپر ڈال دیں پھر چکن کے اوپر بچے ہوئے سارے چاول ڈال دیں۔ آدھا کپ دودھ میں زردے کا رنگ مکس کر کے اوپر چھڑک دیں۔ دو عدد اوپر لیموں نچوڑیں' چند پودینے کی پتیاں ڈال دیں پھر چولہے پر توا رکھ کر دَم لگا دیں۔ پانچ سے سات منٹ بعد چاول ڈش میں ڈال کر اوپر اُبلے ہوئے انڈے کاٹ کر لگا دیں۔

قد بڑھانے کا وظیفہ

تہجد کے وقت 313 مرتبہ اَسْتَغْفِرُ اللّٰہَ وَاَتُوْبُ اِلَیْہِ پڑھیں اور 313 مرتبہ یا قادر یا قوی کا ورد کریں۔ ان شاء اللہ عزوجل قد بڑھنے لگے گا

کرنچی برگر

چکن پیس دو عدد لیں' تمام مصالحے لگا کر میدہ چاول کا آٹا لے کر اس میں ڈپ

کریں پھر دو عدد انڈے پھینٹ کر اس میں ڈپ کریں پھر میدہ' چاول کا آٹا لگائیں اور تل لیں۔ برگر تھوڑے سے گھی میں تل کر پلیٹ میں ڈالیں' سلاد پتہ برگر کے اوپر ایک عدد پیس چکن' چٹنی اوپر پھر برگر رکھ دیں اور درمیان میں سے کاٹ دیں اس کے اندر کھیرے کے قتلے بھی استعمال کریں۔

نہاری

ترکیب:

دیگچی میں گھی ڈالیں' ساتھ ادرک' لہسن کا پیسٹ اور چکن ڈال کر بھونیں جب یہ براؤن ہو جائے تو ایک چمچ سرخ مرچ' ایک چمچ ہلدی' ایک چمچ زیرہ' ہری مرچ تین عدد ڈالیں پھر علیحدہ برتن میں آٹا یا میدہ بھون کر تین عدد چمچ دیگچی میں ڈال دیں۔ تین منٹ ہلکی آنچ پر دم دیں آپ کی نہاری تیار۔

کڑاہی گوشت مصالحہ

اجزاء:

اجوائن	آدھا چمچ
کالی مرچ	ایک چمچ
ثابت خشک دھنیہ	2 چمچ
لال مرچ	ایک چمچ
چاٹ مصالحہ	ایک چمچ
سونف	آدھا چمچ
نمک	ایک چمچ

ثابت لال مرچ	4عدد
بڑی الائچی	2عدد
چھوٹی الائچی	3عدد
لونگ	5عدد
ٹاٹری	آدھا چمچ
دار چینی	تھوڑی سی
جائفل	تھوڑا سا
بھنا ہوا زیرہ	2چمچ

ان سب چیزوں کو گرینڈ کرلیں اور محفوظ کرلیں۔

شملہ مرچ چکن

ترکیب:

دیگچی میں آئل اور پسا ہوا پیاز' نمک ڈالیں' ہلکا گلابی کریں پھر چکن ڈالیں تین چار منٹ بھونیں پھر ایک پیالی دہی' بھنا ہوا زیرہ ایک چمچ' ہری مرچیں پانچ عدد پھر خوب بھونیں جب دہی خشک ہو جائے تو دو عدد شملہ مرچ چاک کر کے ڈالیں۔ تین عدد ٹماٹر' کٹا ہوا خشک دھنیہ' ایک چمچ زیرہ' ایک چمچ سرخ مرچ' ایک کھانے کا چمچ کالی مرچ' ایک چمچ سبز دھنیہ' دو عدد لیموں کا رس پھر پانچ منٹ کے لیے دَم پر رکھ دیں۔

قلاقند

ترکیب:

تین کلو دودھ اس میں چار چمچ سوجی کے ڈالیں۔ دودھ کو اُبلنے کے لیے رکھ دیں جب دودھ خوب اُبلنے لگے تو چولہا بند کر دیں پھر ایک کپ پانی کا ڈالیں اور بعد میں

وقفے وقفے سے تین چٹکیاں ٹاٹری ڈالیں اور اس کو خوب مکس کریں پھر چولہا جلا کر اس کو خوب پکائیں۔ دس منٹ بعد ایک پیالی چینی کی ڈال دیں اور دس منٹ تک پکائیں پھر پانچ عدد انڈے خوب پھینٹ کر آہستہ آہستہ اوپر سے دھار باندھ کر ڈالیں اور خوب چمچا چلاتے رہیں جب دودھ خشک ہو جائے تو تھوڑا سا گھی ڈالیں اور چمچہ ہلاتے رہیں۔ پانچ منٹ بعد ایک بول میں گھی لگا کر سارا اقلاقند اس میں ڈال دیں اور ایک گھنٹہ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔

فنگر فش

ترکیب:

مچھلی کو صاف دھو کر اس میں نمک، لہسن، لال مرچ، گرم مصالحہ اور لیموں کا رس لگا کر ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں پھر کڑھائی میں آئل گرم کریں۔ میدہ، انڈہ اور پسا ہوا ناریل کو ملا کر پھینٹ لیں پھر اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے ٹھنڈا پانی ملائیں کہ وہ گاڑھا سا آمیزہ بن جائے۔ مچھلی کے ٹکڑوں کو اس آمیزے میں ڈبوتے ہوئے گرم گرم آئل میں گولڈن فرائی کر لیں۔

کالی مرچ چکن

ترکیب:

ادرک، لہسن، نمک اور ایک چمچ کالی مرچ کو دہی میں اچھی طرح ملائیں۔ چکن کو اس مصالحے کے ساتھ ملا کر ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔

کڑھائی یا دیگچی میں آئل کو دو سے تین منٹ گرم کریں اور مصالحہ ملی چکن کو درمیانی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ پانچ منٹ سے سات منٹ پکانے کے بعد بقیہ کالی مرچ اور پھینٹی ہوئی کریم اوپر ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ

دیں۔ پانی خشک ہونے پر ہلکا سا بھون کر چولہے سے اُتار لیں۔ چپاتی کے ساتھ یا اُبلے ہوئے چاولوں کے ساتھ استعمال کریں۔

فش

ترکیب: کڑھائی دو کھانے کے چمچ آئل کو درمیانی آنچ پر ایک سے دو منٹ گرم کر کے اس میں چاک کی ہوئی ہری مرچیں ڈال دیں ان کو تھوڑا سا بھونیں، پیاز کو ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں پھر لہسن پسا ہوا اور ٹماٹر ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ ٹماٹر اچھی طرح گل جائیں پھر اس میں دو چمچ لال مرچ، دو چمچ دہی، املی کا گودا دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ ڈال کر ایک سے دو منٹ مزید پکا کر چولہے سے اُتار لیں۔

مچھلی کو صاف کرنے کے بعد دھو کر تھوڑے تھوڑے فاصلے پر کٹ لگالیں اور اس مصالحے کو اچھی طرح سے مچھلی میں ملا دیں اُوون کو 180 ڈگری پر پندرہ سے بیس منٹ پہلے گرم کر لیں۔ پیتل یا سٹیل کے پتیلے میں ہلکا سا آئل لگا کر مچھلی کو رکھیں اور باقی آئل کو فش کے اوپر سے لگا دیں۔ اوون میں رکھ کر پچیس سے تیس منٹ کے لیے بیک کر لیں۔

چہرے کے لیے لوشن

لیموں کا عرق، گلیسرین اور عرقِ گلاب یہ تینوں چیزیں ہم وزن ملا کر کسی بوتل میں رکھ لیں۔ چہرہ دھو کر صبح و شام لگا لیا کریں۔

کیک

<u>اجزاء:</u>

گھی ایک کلو

چینی پسی ہوئی ایک کلو

انڈے دو درجن

میدہ ایک کلو

بیکنگ پاؤڈر ایک چھٹانک (50 گرام)

مربہ ایک پاؤ

پہلے انڈے اور چینی کو خوب مکس کر لیں جب چینی حل ہو جائے تو کلو آئل ڈال دیں پھر کلو میدہ ڈال دیں اور ساتھ بیکنگ پاؤڈر 50 گرام ڈال دیں' مربہ ڈالیں۔ ان سب اجزاء کو خوب مکس کر لیں۔ بول کے نیچے اخبار بچھا کر اس میں ڈالتے جائیں اور 200 ڈگری اوون میں بیک کر لیں۔

بسکٹ

اجزاء:

گھی ایک کلو

میدہ سوا کلو

چینی پسی ہوئی ایک کلو

ان سب چیزوں کو مکس کر لیں بعد میں بسکٹ کی صورت میں کاٹ لیں اور ٹرے میں ڈال کر اوون میں 250 ڈگری کی ہیٹ پر رکھ دیں۔

کریم

اجزاء:

مکھن ایک پاؤ

چینی پسی ہوئی ایک کلو

ان کو خوب مکس کرلیں اور تھوڑا تھوڑا دودھ ڈالتے جائیں اور مکس کرتے جائیں۔آپ کی کریم تیار۔

قیمہ کباب

اجزاء:

قیمہ	ایک کلو
ڈبل روٹی سلائس	4عدد
ہرا دھنیہ	آدھی گٹھی
ناریل پسا ہوا	3 کھانے کے چمچ
ادرک لہسن پسا ہوا	دو کھانے کے چمچ
ہری مرچیں	4سے6عدد باریک کٹی ہوئی
پسا گرم مصالحہ	2چمچ
نمک اور سرخ مرچ	حسب ذائقہ
آئل	ایک کپ
بھنے ہوئے چنے	4چمچ
انڈے کی سفیدی	3عدد

ان سب چیزوں کو قیمے میں خوب مکس کرلیں۔ڈش میں برش کی مدد سے آئل لگائیں اور قیمے کے چھوٹے چھوٹے گول کباب بنا کر ڈش میں لگادیں اس ڈش کو معتدل درجے پر گرم کیے ہوئے اوون میں ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں جب کباب براؤن ہو جائیں تو نکال کر ڈش میں سجالیں۔ڈش کے چاروں طرف پیاز کے لچھے پودینے کی پتیاں اور سبز مرچیں سجادیں اگر اوون میسر نہیں تو آئل میں کباب بنا کر تل لیں۔

چہرے کے لیے

میدہ' لیموں' کھیرے کا رس' ٹماٹر اور انڈے کی سفیدی کو ملا کر مرکب بنالیں' اسے چہرے پر لگائیں۔ پندرہ سے بیس منٹ بعد دھولیں چہرہ صاف' تروتازہ ہو جائے گا۔

استخارہ

1- سونے کے وقت وضو کر کے پاک بستر پر بیٹھ کر سورۂ اخلاص' سورۂ شمس' سورۂ ولیل' سورۂ والتین سات سات بار پڑھے۔ سات رات تک ایسا ہی کرے۔ ان شاء اللہ عزوجل وہ حاجت پوری ہو گی یا پہلی دوسری تیسری رات میں کام کی تدبیر معلوم ہو جائے گی۔

2- جس شخص کو کوئی کام پیش آئے وہ سوتے وقت وضو کرے پھر پاک بستر پر بیٹھ کر تین بار درود شریف پڑھے پھر سورۂ فاتحہ دس مرتبہ' سورۂ اخلاص دس مرتبہ پھر درود شریف تین بار پڑھے پھر داہنی کروٹ پر قبلہ رو سو جائے اور داہنی کہنی رخسار کے نیچے رکھے اس خواب میں معلوم ہو جائے گا اور اس سے خلاصی کی صورت بھی ظاہر ہوگی۔

3- سونے کے وقت اَللّٰهُ الصَّمَدُ ایک ہزار بار اوّل و آخر درود شریف گیارہ گیارہ بار پڑھ کر سو جائے۔ خواب میں حال معلوم ہو جائے گا۔

4- سورۂ الضحیٰ گیارہ بار درود شریف گیارہ بار پڑھ کر سو جائے۔ خواب میں حال معلوم ہوگا۔

روایت

حضرت عباس رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں کہ پیغمبرِ خدا صلی اللہ تعالیٰ علیہ وآلہ وسلم نے فرمایا "جو شخص جمعہ کی شب میں دو رکعت نماز ادا کرے اور ہر رکعت میں سورۂ فاتحہ

کے بعد 25 بار سورۂ اخلاص پڑھے بعد سلام ہزار مرتبہ یہ درود شریف پڑھے:

صَلَّی اللّٰہُ عَلَی النَّبِیِّ الْاُمِّیِّ ۔

تو ضرور خواب میں مجھے دیکھے گا اور جس نے مجھے خواب میں دیکھا اللہ عزوجل اس کے گناہ معاف فرمادے گا چاہے تو اسے ہفتہ اتوار کی شب بھی پڑھے۔

بچھڑنے سے بچنے کے لیے

اگر کسی کو خوف ہو اپنے کسی عزیز سے بچھڑ جائے گا' اسے چاہیے کہ اس اسم پاک کو **یَامُحْیِ** 777 مرتبہ روزانہ اوّل و آخر سات مرتبہ درود شریف کے ساتھ بعد از نمازِ عشا ستر دن تک پڑھے اس کے بعد دو نفل شکرانہ ادا کرے اور کوئی میٹھی چیز بچوں میں تقسیم کرے جس سے جدائی کا خوف ہو گا وہ شخص اس سے کبھی جدا نہ ہوگا۔

غیبی امداد

بعد از نمازِ مغرب صرف اکتالیس بار پڑھ لیا کریں۔

اَللّٰہُ الْمُسْتَعَانُ

چکن ونگر (لیگ پیس)

ترکیب:

ایک برتن میں لال مرچ ایک چائے کا چمچ' نمک' ادرک' لہسن کا پیسٹ تین عدد لیموں کا رس' اجوائن اور زیرہ ڈال کر اچھی طرح آمیزہ بنالیں اس آمیزے میں چکن ونگر ڈال کر ان پر آمیزہ اچھی طرح مل لیں اور ایک گھنٹے تک میری نیٹ ہونے کے لیے رکھ دیں اس کے بعد ایک کڑاہی میں چکن ونگر ڈالیں اور دو کھانے کے چمچ تیل ڈال کر بہت ہلکی آنچ پر انہیں پانچ منٹ تک پکائیں۔ ایک کھلے برتن میں کارن فلور

چاول کا آٹا اور بیسن ملائیں اس میں ایک چائے کا چمچ نمک اور آدھا چائے کا چمچ کالی مرچ پاؤڈر اچھی طرح ملالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں چکن ونگز کو باری باری اس آمیزے میں اچھی طرح مل کر کڑاہی میں ڈالتے جائیں' خستہ ہونے پر نکالتے جائیں پھر چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

شامی کباب

اجزاء:

قیمہ	آدھا کلو
چنے کی دال	آدھا کلو
سرخ مرچ	ایک چمچ
زیرہ	ایک چمچ
نمک	حسب ذائقہ
ہلدی	آدھا چمچ
کالی مرچ	آدھا چمچ
خشک دھنیہ پسا ہوا	ایک چمچ
ادرک لہسن کا پیسٹ	ایک چمچ
دھنیہ	آدھی گٹھی
سبز مرچیں	5 عدد چاک کی ہوئی
پیاز	دو عدد

ترکیب استعمال:

بول میں دو چمچ آئل' دو عدد چاک کی ہوئی پیاز اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اسے ہلکا سا نرم کریں اوپر والے تمام اجزاء ڈال دیں۔ چنے کی دال اُبال کر کوٹ کر باریک کر کے ڈالیں ان سب چیزوں کو مکس کر لیں۔ قیمہ اُبال کر ڈالیں پھر کباب کی صورت میں شامی بنالیں۔ دو عدد انڈے پھینٹ لیں' ان میں نمک اور زیرہ ڈالیں پھر شامی کباب کو انڈے میں ڈِپ کر کے گولڈن فرائی کر لیں اور سلاد کے ہمراہ پیش کریں۔

لذیذ کھیر

ترکیب:

دو گلاس چاول اور پانچ عدد چھوٹی الائچی کو گرینڈ کر لیں پھر اس میں آدھا کپ بادام' آدھا کپ ناریل' تھوڑا سا پستہ' چار عدد چھوہارے چاک کر کے مکس کر دیں پھر ایک پیالی چینی ڈال دیں اور بوتل میں محفوظ کر کے رکھ لیں جب بھی کھیر پکانی ہو تو دو قطرے کیوڑے کے ڈال دیں۔

روغنی قورمہ

اجزاء:

چکن	ایک کلو
دہی	ایک پیالی
پیاز	دو عدد
ٹماٹر	دو عدد فرائی

چاول	آدھا کلو
دہی	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
پیاز	ایک عدد
ادرک لہسن	دو چمچ

چاول بھگو کر رکھ دیں۔
دیگچی میں آئل ڈال کر ایک عدد پیاز ڈال کر فرائی کریں جب پیاز براؤن لائٹ ہو جائے تو ادرک' لہسن کا پیسٹ ڈال دیں۔ ایک بول میں ایک پیالی دہی' دو چمچ پلاؤ مصالحہ کے ڈال کر مکس کر لیں پھر دہی دیگچی میں ڈالیں ساتھ ہی اُبلے ہوئے چنے ڈال دیں پھر بھون کر پانی ڈال دیں جب پانی اُبلنے لگے تو چاول ڈال دیں جب پانی خشک ہو جائے تو دَم پر لگا دیں پھر ڈش میں ڈال کر اوپر تلی ہوئی پیاز چھڑک دیں۔

پلاؤ مصالحہ

اجزاء:

الائچی	10 عدد
سونف	2 چمچ
کالا زیرہ	2 چمچ
کالی مرچ	2 چمچ
جائفل	ایک چمچ
دارچینی	4 عدد سٹک

ان سب اجزاء کو تھوڑا سا بھون لیں پھر گرینڈ کر لیں آپ کا مصالحہ تیار

کشمیری کباب

اجزاء:

قیمہ	آدھا کلو
ڈبل روٹی	دو عدد
سبز مرچ	
کالی مرچ	ایک چمچ
زیرہ	ایک چمچ
انڈہ	ایک عدد
نمک	حسب ذائقہ
سرکہ	3 چمچ

ان سب چیزوں کو مکس کر لیں۔ چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر آئل میں تل لیں۔

دیگی قورمہ

اجزاء:

چکن	آدھا کلو
دہی	ایک پاؤ
تیل	ایک کپ
چھوٹی الائچی	6 عدد
پسا زیرہ	ایک چمچ
پسا دھنیہ	ایک چمچ

ادرک لہسن کا پیسٹ	2 چمچ
کالی مرچ	ایک چمچ
لونگ	4 عدد
کیوڑا	3 قطرے
نمک	حسب ذائقہ
پسی لال مرچ	آدھا چمچ
ہلدی	ایک چمچ

دیگچی میں گھی ڈالیں پیاز کو گولڈن فرائی کریں۔ پیاز فرائی کیا ہوا ادرک لہسن کا پیسٹ ساتھ ہی چکن ڈال دیں اور بھونا شروع کریں۔ ڈھکن دے کر پھر لونگ، چھوٹی الائچی ڈال دیں پھر ڈھکن دے دیں جب چکن آئل چھوڑ دے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر گلنے کے لیے چھوڑ دیں پھر گرینڈ میں دہی ڈالیں، ساتھ فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر لال مرچ، ہلدی، نمک، گرم مصالحہ، تھوڑا سا پانی شامل کریں ان کو گرینڈ کر لیں جب گوشت گل جائے تو یہ اجزاء شامل کر دیں اور ڈھکن لگا کر پکنے کے لیے چھوڑ دیں۔ 10 منٹ پکائیں پھر کیوڑا کے چند قطرے ڈال کر ڈھکن لگا دیں، چولہا بند کر دیں پھر ڈش میں ڈال دیں۔

زردہ (متنجن)

اجزاء:

چاول	ایک کلو
چینی	حسب ضرورت
گھی	ڈیڑھ پیالی

پیلا رنگ	ایک چٹکی
سبز رنگ	ایک چٹکی
سرخ رنگ	ایک چٹکی
مربہ	حسب ضرورت
کھویا	ایک کپ
چھوٹی الائچی	6عدد
کیوڑا	چند قطرے

چاول ایک کنی اُبال کرلیں۔ دیگچی میں گھی ڈال دیں' ساتھ ہی چھوٹی الائچی شامل کردیں۔ تھوڑا سا الائچی کو بھونیں اور پھر چینی ڈال دیں۔ ساتھ ایک کپ پانی ڈالیں اس کا شیرہ سا بنالیں پھر چاول ڈال دیں اور مکس کردیں اور ڈھکن دے کر آنچ ہلکی کرکے پانچ منٹ پکائیں پھر ہلائے بغیر خشک کلر چٹکی چٹکی ڈال دیں۔ الگ الگ ایک طرف اوپر کھویا چھڑک دیں' مربہ شامل کریں اور ڈھکن دے کر دَم پر رکھ دیں۔ چند قطرے کیوڑے کے ڈال کر دَم دیں پھر ڈش میں ڈال لیں اوپر بادام' پستہ' ناریل چھڑک دیں۔

تندوری چکن

ایک بڑا پیالہ لیں یہ تمام مصالحہ جات اس میں ڈال دیں۔

اجزاء:

سرخ مرچ	ایک چمچ
لہسن کا پیسٹ	2چمچ
سویا سوس	

لیمن جوس	4 چمچ
سرکہ سفید	3 چمچ
نمک	حسب ذائقہ
ہلدی	ایک چمچ
باربی کیو مصالحہ	2 چمچ

پیالے میں چکن ڈال کر خوب مصالحے لگالیں پھر سٹیم کرلیں۔

قیمہ پراٹھا

ادرک، لہسن کا پیسٹ، پیاز، گھی اس کو فرائی کرلیں۔ ساتھ ہی قیمہ ڈال کر ڈھکن دے دیں پھر لال مرچ، میتھی دانہ، دہی ڈال کر ہلائیں پھر اجوائن، رائی دانہ، نمک، سفید زیرہ آدھا چمچ، کلونجی ایک چمچ، سونف ڈال کر ڈھکن دے دیں۔

آدھا کلو میدہ، ہلکا سا نمک گھی میں ڈال کر نیم گرم پانی کے ساتھ گوندھ لیں تقریباً آدھا گھنٹہ پڑا رہنے دیں پھر پیڑے بنا کر بیل لیں پھر قیمہ بھر کر توے پر تل لیں۔ سموسے کی شکل کے یہ پراٹھے بنانے ہیں۔

گلاب جامن

اجزاء:

خشک دودھ	2 کپ
میدہ	2 چمچ
انڈے	2 عدد
بیکنگ پاؤڈر	ایک چمچ

گھی 2 چمچ

ان کو تھوڑا تھوڑا انڈہ ڈالتے جائیں اور مکس کرتے جائیں

دو پیالی چینی' ایک کپ پانی شیرا بنالیں۔ چند قطرے کیوڑا ایک پین میں آئل گرم کریں پھر گندھے ہوئے خشک دودھ کے گولے بنالیں۔ کچھ لمبائی میں کچھ گولائی میں اب گھی میں لائٹ براؤن کرلیں۔ ساتھ ساتھ پین کو ہلاتے جائیں' چمچے کے ساتھ ہلائیں گے تو وہ خراب ہوجائیں گے جب وہ لائٹ کلر کے ہوجائیں تو چمچہ چلا سکتے ہیں اور ان کو گرم گرم شیرے میں ڈال دیں اور ڈھکن سے ڈھانپ دیں پھر ڈش میں ڈال کر اوپر پستہ چھڑک دیں۔

چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء:

چنے کی دال آدھا کلو بھیگی ہوئی

دودھ ایک کلو

چینی آدھا کلو

کھویا پاؤ

گھی ڈیڑھ کپ

چھلے بادام ایک کپ

کدوکش ناریل ایک کپ

الائچی 5 عدد

پستہ ایک کپ

چنے کی دال گرینڈ کر کے دودھ میں ڈال کر مکس کریں اور دھیمی دھیمی آنچ پر

پکائیں جب دودھ خشک ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ گھی اور الائچی کے دانے دیگچی میں ڈالیں، ساتھ ہی دہی دال ڈال دیں اس کو خوب مکس کریں اس کو خوب بھون کر چینی ڈال دیں جب چینی مکس ہو جائے تو اُتار کر ڈش میں ڈال دیں۔

تندوری مچھلی

مچھلی کو سرکہ لگا کر رکھ دیں پھر دھو کر ہلدی اور نمک لگا دیں۔ دس منٹ کے لیے رکھ دیں پھر پین میں تھوڑا سا گھی ڈال کر تل لیں۔

اجزاء:

سفید سرکہ	ایک پیالی
ہلدی	ایک چمچ
لیموں	6 عدد
زیرہ	2 چمچ
چاول کا آٹا	حسب ضرورت
ادرک لہسن کا پیسٹ	
نمک	حسب ذائقہ
تندوری مچھلی کا مصالحہ	ایک پیکٹ
تندوری مصالحہ	
کالی مرچ	

چاول کا آٹا، ادرک لہسن کا پیسٹ ان سب چیزوں کو بول میں ڈال کر مکس کر لیں۔ تھوڑا سا پانی ڈالیں پھر مکس کریں پھر لیموں کے قتلوں کے ساتھ مچھلی کے ٹکڑوں کو لگا دیں جو آپ نے فرائی کر کے رکھے تھے پھر گرم تیل میں ان ٹکڑوں کو تل لیں۔

مرچ گوشت

ضروری اشیاء:

گائے کا گوشت	ایک کلو
ہری مرچیں	10 عدد
گھی	150 گرام
چائنیز نمک	آدھا چائے کا چمچ
کارن فلور	آدھا چائے کا چمچ
سیاہ مرچ پاؤڈر	آدھا چمچ
پیاز	100 گرام
سویا سوس	2 کھانے کے چمچ
یخنی	آدھا کپ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

پیاز چھیل کر باریک کاٹ لیں' گوشت کو صاف کر کے بوٹیاں بنالیں' کارن فلور یخنی میں گھول کر رکھ لیں اس کے بعد ایک برتن میں نصف لیٹر پانی ڈال کر چولہے پر رکھیں اس میں چائنیز نمک' سویا سوس اور گوشت کے ٹکڑوں کو اچھی طرح لگا کر ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں جب گوشت اُبل جائے تو اس کو برتن سے باہر نکال لیں۔ ایک فرائی پین میں گھی ڈال کر گرم کریں اس میں گوشت کے ٹکڑے معمولی فرائی کر کے نکال کر الگ رکھ لیں کچھ دیر بعد اس گھی میں گوشت کے ٹکڑے' نمک' کالی مرچ' پیاز اور ہری مرچیں لمبائی کے رُخ کاٹ کر شامل کریں۔ آنچ ہلکی کر کے اور یخنی ملا کر اور

کارن فلور ڈال کر برتن میں ڈھکا رہنے دیں۔ پندرہ منٹ تک ہلکی آنچ پر پکائیں اس کے بعد برتن چولہے سے اُتار لیں۔

گرم گرم چاولوں کے ساتھ سرو کریں۔

ثابت ران

ضروری اجزاء:

مٹن لیگ	ڈیڑھ کلو
سرکہ	آدھا کپ
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
تیل	آدھا پاؤ
ادرک پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ضرورت

ترکیب:

ران کو کانٹے سے خوب گود لیں اور اس پر کالی مرچ' نمک ملا کر سرکہ بھی ملا دیں اور ران پر اچھی طرح مل دیں جو بچ جائے اس میں ران ڈال کر دو چار گھنٹے فریج میں رکھ دیں۔ ایک بڑے منہ کے ساس پین میں تیل ڈال کر اس پر ران ڈال دیں اور پکنے دیں اتنے ہی پانی میں عموماً گل جاتی ہے تاہم اگر ضرورت پڑے تو تھوڑا سا پانی ڈال لیں۔ گلنے پر دونوں جانب سے سرخ کر کے نکال لیں۔ مزید ار ران کا لطف اُٹھائیے۔

نوٹ: پین میں سے ران نکالنے کے بعد جو مصالحہ لگا رہ گیا ہو اور تیل بھی بچا ہو تو اس میں اگر تھوڑے سے کابلی چنے ڈال کر پکائیں تو بے حد لذیذ بنتے ہیں۔

کھڑے مصالحے کا دُھواں گوشت

ضروری اجزاء:

گوشت	ایک کلو
دہی	آدھا کلو
پیاز	آدھا کلو
پودینہ	ایک گٹھی
ہری مرچ	5 سے 7 موٹی
دھنیہ پسا ہوا	2 یا 3 عدد
کوئلہ	ایک چائے کا چمچہ
ادرک	2 چائے کے چمچ
لہسن	حسب ذائقہ
نمک	حسب ذائقہ
مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک دیگچی میں گوشت گلنے کے لیے رکھ دیں اس میں دو یا تین پیاز کاٹ کر ڈال دیں اور ادرک، لہسن، مرچ اور دھنیہ بھی ڈال دیں اور گلنے کے لیے چھوڑ دیں۔ گوشت گلنے کے بعد پانی خشک کر کے گھی ڈال کر خوب بھونیں جب گوشت بھی بھن جائے تو اس میں پیاز، پودینہ اور ہری مرچ کی تہ لگائیں پھر سب سے اوپر چھوٹی سی روٹی کے ٹکڑے کے اوپر دہکتا ہوا کوئلہ رکھ کر گوشت پر رکھ دیں اور کوئلے پر دو چار گھی کے قطرے ٹپکا دیں۔ ڈھکن اچھی طرح بند کر دیں آدھے گھنٹے کے بعد کھول کر روٹی اور

کوئلہ نکال لیں اور باقی چیزوں کو اچھی طرح ملائیں۔ کوئلہ ڈال کر چولہے پر نہیں چڑھانا۔

مزیدار اور دھواں گوشت تیار ہے۔

بھنا گوشت

ضروری اشیاء:

گوشت	ایک کلو
پیاز	آدھا کلو (باریک سلائس کاٹ لیں)
لہسن کے جوئے	5 عدد
لال مرچ	ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
نمک	حسب ذائقہ
سیاہ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
تیز پات	3 عدد
کباب چینی	5 عدد
شکر	ایک کھانے کا چمچ
سرکہ	پون کھانے کا چمچ

ترکیب:

گوشت کو اچھی طرح دھو کر 5 سینٹی میٹر کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں گوشت ڈالیں اس کے بعد اس میں لہسن' کٹی ہوئی لال مرچ' سیاہ مرچ پاؤڈر' تیز پات' کباب چینی' سرکہ اور شکر ملا کر ایک گھنٹے کے لیے میرینٹ کے لیے رکھ دیں اور گہرے ساس پین میں گوشت اور پیاز ڈال کر مکس کریں اور ڈھکن ڈھک کر درمیانی

آنچ پر 46 منٹ تک پکائیں جب گوشت گل جائے تو چمچ سے دوبارہ مکس کریں اگر ضرورت محسوس ہو تو تھوڑا پانی بھی شامل کر سکتے ہیں۔

سرونگ ڈش میں گوشت نکالیں' بگھارے ہوئے چاول اور آلو کے بھرتے کے ساتھ مزیدار بھنا گوشت سرو کریں۔

ثابت مصالحے کا پیاز گوشت

ضروری اشیاء:

بکرے کا گوشت	آدھا کلو
پیاز	ایک پاؤ
ثابت دھنیہ	ایک چمچ
لال ثابت مرچ	6 عدد
دارچینی	ایک دو ٹکڑے
کالی مرچ (پسی ہوئی)	8 دانے
سونف	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
دہی	ایک کپ
ادرک لہسن کا پیسٹ	8 عدد جوئے
نمک	حسب ذائقہ
سوکھی کھٹائی	آدھا چائے کا چمچ
گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

ایک دیگچی میں ڈالڈا بناسپتی گھی گرم کر کے گوشت ڈال دیں اور بھونیں جب

گوشت گل جائے اور رنگ تبدیل ہونے لگے تو پیاز سمیت تمام مصالحے بھی شامل کر دیں اور تقریباً پندرہ منٹ تک تیل پیالی پانی ڈال کر مناسب آنچ پر بھونیں یہاں تک کہ گھی اوپر آجائے جب گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ہرا دھنیہ، ہری مرچ اور لیموں کا رس ڈال دیں۔ آخر میں آدھا کپ پانی ڈال کر دس یا پندرہ منٹ کے لیے دَم پر رکھ دیں۔ پیاز گوشت تیار ہے۔ نان اور چپاتی سے سرو کریں۔

گوشت تو ابوٹی

خام اشیا:

گائے کا گوشت (بغیر ہڈی کا	ایک کلو
لہسن ادرک پیسٹ	2 کھانے کے چمچ
پیاز	4 عدد (درمیانی)
نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ (پسی ہوئی)	حسب ذائقہ
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	حسب ذائقہ
خشخاش (پسی ہوئی)	2 کھانے کے چمچ
پپیتا (پسا ہوا)	2 انچ کا ٹکڑا
جائفل	آدھا چائے کا چمچ
جاوتری	آدھا چائے کا چمچ
تیل	ڈیڑھ پیالی

ترکیب:

گوشت کو اچھی طرح دھو کر چھوٹی چھوٹی بوٹیاں کاٹ لیں اور کسی چھلنی یا جالی

میں رکھ دیں تا کہ خشک ہو جائے۔ پیاز سے کر ان کا جوس نکال لیں تقریباً آدھا یا تھوڑا سا رس گوشت کی بوٹیوں میں تمام مصالحے اور پیاز کا جوس' لہسن اور ادرک کا پیسٹ مکس کر دیں تقریباً ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں جب سارا مصالحہ اچھی طرح مکس ہو جائے تو چولہے پر توا گرم کریں۔ ایک چمچہ تیل ڈال کر چھ یا آٹھ بوٹیاں ڈال کر پکائی جائیں ایک بڑے چمچ کے ساتھ کٹا کٹ کر لیں اور اُلٹا پلٹ دیں اسی طرح سے ساری بوٹیاں پکا لیں مزے دار گوشت تو ابوٹی تقریباً آدھے گھنٹے میں تیار ہو جائے گی۔

جب تیار ہو جائے تو پراٹھے کے ساتھ سرو کریں۔

چکن چک

ضروری اشیاء:

مرغی (بون لیس)	ایک کپ
میدہ	2 چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
دُکھنی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
تازہ کریم	آدھا کپ
کیچپ	2 چائے کے چمچ
چیڈر چیز	2 چائے کے چمچ
مکھن	60 گرام
پیاز (درمیانی)	ایک عدد
مشروم	4,5 عدد
مرغی کی یخنی	آدھا کپ

ترکیب:

مکھن گرم کریں اور اس میں کٹی ہوئی پیاز اور مشروم ڈال کر فرائی کریں' سفید مائل ہو جانے پر اس میں میدہ شامل کر لیں اس کو بھون لیں بھوننے کے بعد اس میں کچپ یخنی اور کریم ڈال دیں اور تھوڑی دیر پکایئے۔ مصالحہ گاڑھا ہو جانے پر کدوکش کی ہوئی پنیر اس میں شامل کر دیں اور چاولوں کے ساتھ سرو کریں۔

عربی پتہ پکوڑے

ضروری اشیاء:

عربی پتہ	ایک عدد
بیسن	آدھا پاؤ
پیاز	2 عدد
آلو	2 عدد
ہری مرچ	3 عدد
قصوری میتھی	حسب ضرورت
نمک	آدھا چائے کا چمچ
لال مرچ	حسب ضرورت
دھنیہ	حسب منشا
آئل	حسب ضرورت

ترکیب:

سب سے پہلے پتے کو تین ٹکڑوں میں کاٹ لیں اسے اچھی طرح دھو لیں۔ پیاز' آلو اور ہری مرچ کو باریک کاٹ لیں اور ان چیزوں کو اور لال مرچ' نمک' سوکھی میتھی

اور دھنیہ بیسن میں اچھی طرح مکس کرلیں۔ پتے پر بیسن لگ جائے اور پتے کو رول بنا لیں اگر آپ کو پتہ کھلنے کا اندیشہ ہے تو اس پر دھاگہ لپیٹ دیں اب آئل گرم کرلیں اور آئل میں یہ رول ڈال کر اچھی طرح سنہری کرلیں۔ سنہری ہو جائے تو اس کو پلیٹ میں نکال کر سلاد کے ساتھ سرو کریں۔

چکن چائنیز کباب

ضروری اشیاء:

مرغی کا قیمہ	ایک کلو
ڈبل روٹی کے سلائس	4عدد
سویا ساس	4 ٹیبل سپون
سرکہ	ایک ٹیبل سپون
ہری مرچ	4عدد
کارن فلور	ایک ٹیبل سپون
انڈہ	ایک عدد
اجینو موتو	آدھائی سپون
نمک	حسب ذائقہ
آئل	تلنے کے لیے

ترکیب:

سب سے پہلے قیمے میں سلائس کو (چورا) سرکہ اور سویا ساس ملا دیں۔ قیمہ کو آٹے کی طرح گوندھ لیں اس کے بعد باقی مصالحہ ملا کر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ انڈہ قیمہ میں اچھی طرح ملا کر کباب بنا کر فرائی کرلیں۔ ڈیپ فرائی نہیں کرنا مزیدار

چائنیز کباب تیار۔

چکن کاشغر

ضروری اشیاء:

چکن	ڈیڑھ کلو
لہسن ادرک پسا ہوا	2 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ	ایک سپون
زیرہ پاؤڈر	ایک سپون
دھنیہ پاؤڈر	ایک سپون
کالی مرچ	آدھا سپون
سرکہ/لیموں	2 ٹیبل سپون
بیسن	ڈیڑھ کپ
کارن فلور	2 ٹیبل سپون
تیل	حسب ضرورت
آلو، پیاز، ٹماٹر	2عدد

ترکیب:

چکن کے ٹکڑوں پر ایک انچ کے ٹکڑے لگائیں۔ ایک بڑے باؤل میں لہسن، ادرک، نمک، لال مرچ، کالی مرچ، زیرہ، سرکہ، لیموں، دھنیہ اور تیل دو کھانے کے چمچ چکن پر لگا کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ بیسن، نمک، کارن فلور میں ملا کر گاڑھا پیسٹ تیار کرلیں چکن کے ٹکڑوں کو بیسن میں ڈپ کر کے فرائی کرلیں۔ ایک بھاری پیندے

کی دیگچی میں آلو کی تہہ لگائیں، اوپر کالی مرچ، نمک چھڑک دیں اور اسی طرح پیاز اور ٹماٹر کی تہہ لگالیں سب سے اوپر فرائی چکن رکھ کر ڈھک دیں اب اسے ہلکی آنچ پر 20 سے 25 منٹ تک پکائیں۔

گرین چرغہ

ضروری اشیاء:

فل مرغی	ڈیڑھ کلو
ہری مرچ پسی	10 سے 12 عدد
دھنیہ پودینہ	ایک ایک گڈی
لیمن جوس	2 عدد
دہی	ایک کپ
سرکہ	آدھا کپ
کالی مرچ پسی	آدھا چائے کا چمچ
گرین فوڈ کلر	پون چائے کا چمچ
فرائی کے لیے تیل	آدھا کلو

ترکیب:

مرغی پر ہرا دھنیہ، پودینہ، لیموں، دہی سرکہ، کالی مرچ، گرین فوڈ کلر لگا کر چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں اب ایک کھلی دیگچی میں مرغی ڈال کر درمیانی آنچ پر پکنے کے لیے رکھ دیں اچھی طرح ڈھک دیں، مرغی کا پانی خشک کر کے مرغی کو ٹھنڈا کر لیں۔ گھی گرم کریں اور چرغہ کو فرائی کر لیں۔ فرنچ فرائز کے ساتھ سرو کریں۔

شملہ مرچ پیاز چکن

اجزاء:

چکن	آدھا کلو
شملہ مرچ	آدھا کلو
ٹماٹر	3 سے 4 عدد
سرخ مرچ	2 ٹی سپون
ہلدی	آدھا چائے کا چمچ
تیل/گھی	حسب ضرورت
ہرا دھنیہ	آدھی گڈی
پیاز	3 عدد

ترکیب:

تیل گرم کرلیں اس میں پیاز ڈال کر فرائی کریں جب پیاز براؤن ہو جائے تو چکن ڈال کر بھون لیں اس میں نمک' لال مرچ اور ہلدی ڈال کر بھون لیں۔ آدھی پیالی پیاز پانی ڈال کر گلنے کے لیے رکھ دیں۔ گلنے کے بعد پانی خشک ہونے پر چکن کو بھون لیں اب اس میں شملہ مرچ اور ٹماٹر گول گول کاٹ کر ڈال دیں جب یہ گل جائے اور تیل الگ ہو جائے تو ہرا دھنیہ چھڑک کر چولہا بند کر دیں۔

سندھی چکن کڑاہی

ضروری اشیاء:

چکن	ایک کلو
پیاز	3 عدد
لہسن پسا ہوا	2 کھانے کے چمچ
ادرک پسا ہوا	2 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ضرورت
کالی مرچ	2 ٹی سپون
زیرہ پاؤڈر	ایک ٹی سپون
ٹماٹر	3 عدد
ہلدی	آدھا سپون
دہی	ایک پیالی
ہری مرچ	2 عدد
ہرا دھنیہ	حسب ضرورت
آئل	دو پیالی

ترکیب:

کڑاہی میں آئل گرم کرلیں اس میں پیاز براؤن کرلیں۔ ادرک، لہسن ڈال کر براؤن کرلیں پھر اس میں مرغی ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں، بھوننے کے بعد ٹماٹر، لال مرچ، سوکھا دھنیہ، ہلدی، دہی، نمک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں جب آئل اوپر آجائے تو اس میں کٹی ہوئی ہری مرچیں، سفید زیرہ اور ہرا دھنیہ ڈال کر پانچ منٹ تک ہلکی آنچ پر رکھیں۔ مزے دار سندھی کڑاہی تیار

چکن چنا کباب

اجزاء:

سفید چنے	ایک پاؤ
چکن قیمہ	آدھا کلو
انڈہ	ایک عدد
نمک	حسب ذائقہ
سرخ مرچ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ	آدھا کھانے کا چمچ
لہسن ادرک پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
اجینو موتو	آدھا کھانے کا چمچ
ہرا دھنیہ	آدھی گٹھی
ہری مرچ	3 عدد
آئل	ایک کپ
بریڈ کرمز	آدھا کپ
میٹھا سوڈا	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

چنے دھو کر میٹھا سوڈا ملا کر رات بھر بھگو دیں اور اچھی طرح دھو کر صبح اُبال کر نرم کر لیں۔ چکن قیمہ میں نمک' سرخ مرچ' لہسن' ادرک' ہرا دھنیہ گرم مصالحہ سب چیزیں اچھی طرح ملا کر کبابوں کے لیے آمیزہ تیار کر لیں اور پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ چنے گرم ہو جانے پر چکن میں مکس کر لیں۔ اب اس کے گول یا لمبوترے کباب بنا لیں۔

پہلے انڈے میں ڈپ کریں اور بریڈ کرمز لگا کر پہلے سے گرم توے پر آئل لگا کر گرم تیل میں کباب تل لیں۔

تکہ بوٹی

اجزاء:

چکن	آدھا کلو
دہی	ایک چھٹانک
گرم مصالحہ	حسب ذائقہ
نمک مرچ	ایک ٹی سپون
ادرک لہسن	ایک چائے کا چمچ
سوکھا دھنیہ	ایک چمچ
سفید زیرہ	ایک چمچ
گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

سارے مصالحے پیس کر دہی میں ملا دیں اور چکن کیوبز پر اچھی طرح لگا کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ یہ کیوبز سیخ پر چڑھا دیں اور کوئلوں پر کباب کی طرح سینک لیں۔ ساتھ میں ان پر گھی بھی ٹپکائے جائیں۔ سرخ ہونے پر اُتار لیں اور سلاد کے ساتھ سرو کریں۔

چائنیز چکن چلی

ضروری اشیاء:

مرغ	آدھا کلو
بند گوبھی	ایک پیالی
گاجر	ایک پیالی
ہری مرچ	ایک عدد
سویا ساس	2 چمچ
گھی/تیل	حسب ضرورت
کالی مرچ	حسب ذائقہ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

گاجر اور بند گوبھی کو باریک کاٹ لیں۔ ہری مرچ درمیان سے کاٹ لیں' پیاز بھی کاٹ دیں۔ مرغ کے ٹکڑوں کو تیل میں تل لیں۔ گاجر اور بند گوبھی کو اُبال لیں اب مرغ کے ساتھ ہری مرچ' پیاز اور تمام اشیاء دو پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ پانچ منٹ بعد دو پیالی یخنی اور کارن فلور ملا دیں جب اس میں اُبال آجائے تو اُتار لیں۔

چاول کے پکوڑے

ضروری اشیاء:

ابلے ہوئے چاول	ایک کپ
ہرا دھنیہ	آدھی گڈی

ہری مرچ	5 عدد
پیاز	ایک عدد
لال مرچ	ایک ٹی سپون
کٹا ہوا دھنیہ	ایک سپون
پسا گرم مصالحہ	ایک ٹی سپون
زیرہ	ایک سپون
نمک' تیل	حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک پیالے میں چاول لے کر اچھی طرح ملیش کر لیں اب سارے مصالحے اس میں شامل کر لیں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ تیل کو کڑاہی میں ڈال کر گرم کریں اور اس آمیزے کو پکوڑوں کی شکل میں ڈال کر فرائی کر لیں یہاں تک کہ براؤن گولڈن ہو جائے۔ ایک پلیٹ میں نکال لیں۔ دہی' چٹ پٹے کیچپ یا چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

چکن مٹر ٹماٹر

ضروری اشیاء:

ٹماٹر	6 عدد
پیاز	ایک عدد
مٹر کے دانے	2 کپ
اجینوموتو	ایک چٹکی
مرغی کا قیمہ	ایک کپ

نمک	حسب ذائقہ
تیل	ایک چمچ
ہری مرچ	2عدد
سرکہ	ایک سپون
سلاد کے پتے	4عدد

ترکیب:

ایک کڑاہی میں تیل گرم کر کے مرغی کا قیمہ ڈال دیں۔ ہری مرچ اور پیاز ڈال کر فرائی کرلیں۔ مٹر کے دانے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور بھون کر اُتار لیں۔ ٹماٹروں کا اوپر والا حصہ احتیاط سے گودا نکال لیں۔ ٹماٹر پلیٹ میں نکال کر اس میں قیمہ بھر دیں اور چاروں طرف سلاد کے پتے سے سجادیں۔

چکن رائس کٹلس

خام اشیاء:

چاول (اُبلے ہوئے)	2 کپ
آلو (اُبلے ہوئے)	2عدد
مرغی کا قیمہ	ایک پاؤ
ہرا دھنیہ	حسب ضرورت
تیل	ایک چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچ	5عدد
لہسن	ایک چائے کا چمچ

سرخ مرچ	ایک ٹی سپون
پیاز	ایک عدد
سفید زیرہ	ایک سپون
نمک	حسب ضرورت
بیسن	ایک سپون

ترکیب:

قیمے میں مقررہ مقدار کا آدھا گرم مصالحہ نمک' ہری مرچیں' لہسن' پیاز ڈال کر آدھے گھنٹے پکائیے۔ آلو اُبال کر چھیل لیں اُبلے ہوئے چاول اور آلوؤں میں نمک' سرخ مرچ' ہرا دھنیہ' گرم مصالحہ ڈال کر مکس کر لیں اس کے بعد اس آمیزے کو حسب ضرورت ہتھیلی پر رکھ کر درمیان میں قیمہ رکھ کر ٹکیہ کا منہ بند کر دیں۔ سارے کباب اسی طرح بنائیں اس پیالی میں بیسن گھول کر اس میں نمک' زیرہ اور ہری مرچیں باریک کاٹ کر ملا دیں۔ تیل گرم کریں' کباب بیسن کے آمیزے میں ڈال کر نکالیں اور ہلکی آنچ پر گولڈن براؤن ہونے تک تل لیں۔ املی کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

الائچی گوشت

ضروری اشیاء:

گوشت	ایک کلو
دہی	آدھا کپ
چلی پاؤڈر	ایک سپون
چھوٹی الائچی	3 سے 5 عدد
دھنیہ	2 سپون

تیل	آدھا کپ
ٹماٹر	3 عدد
نمک	حسب ذائقہ
سیاہ مرچیں	2 سپون
ہلدی	ایک سپون

ترکیب:

اگر گوشت ہڈی والا ہو تو اسے دھولیں۔ گرم پانی سے چھوٹی الائچی کو تھوڑے سے پانی کے ساتھ بلینڈر میں گرائنڈ کر لیں اور اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر پیسٹ بنالیں۔ پتیلی میں تیل گرم کریں اس میں الائچی کا پیسٹ اور کالی مرچ ڈال کر ہلکی آنچ پر 2 سے 3 منٹ تک فرائی کریں پھر گوشت ہلدی' چلی پاؤڈر پسا ہوا دھنیہ شامل کر کے دس منٹ تک بھونیں اس دوران چمچہ مسلسل چلاتی رہیں اور ضرورت ہو تو پانی بھی ڈال دیں تا کہ مصالحہ پتیلی کی تہہ میں لگنے نہ پائے۔

آنچ دھیمی کر دیں اور دہی' ٹماٹر' نمک ڈال کر مزید پانچ منٹ تک بھونیں اور تقریباً چار کپ ڈال کر پتیلی کا ڈھکن ڈھانپ دیں اتنی دیر تک پکائیں جب تک گوشت نہ گل جائے۔ گوشت گل جائے تو اسے روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

گوشت کے لذیذ قتلے

خام اشیاء:

گوشت	آدھا کلو
پیاز	2 عدد
ٹماٹر	2 عدد

سرکہ	پون کپ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چمچ
نمک	حسب ذائقہ
انڈے	4 عدد
پسی لال مرچ	ایک سپون
تیل	آدھا کپ

ترکیب:

گوشت کو سرکہ، نمک، گرم مصالحہ اور مرچ لگا کر ایک گھنٹے کے لیے مرینیٹ کر دیں۔ دیگچی میں تیل گرم کریں اور گوشت کے پارچوں کو ہلکی آنچ پر تل لیں۔ ہلکے براؤن ہونے سے ایک پلیٹ میں نکال لیں اسی تیل میں پیاز کے سلائس کرتے وقت گرم گرم گوشت کے پارچے پیاز، ٹماٹر اور فرائی انڈوں کے ساتھ سرو کریں۔

گوشت اور پیاز کا پیزا

خام اشیاء:

گائے کا گوشت	250 گرام
نمک	حسب ذائقہ
کالی مرچ	حسب ضرورت
لہسن	4 جوئے
ادرک	چھوٹا سا ٹکڑا
ٹماٹر	ایک عدد
انڈہ	ایک عدد

ترکیب:

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور نمک' کالی مرچ' ادرک' لہسن ڈال کر گوشت اُبال لیں۔ گوشت نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ انڈے میں نمک اور کالی مرچ ڈال کر آملیٹ بنا لیں۔ آملیٹ کی لمبی اور پتلی پٹیاں کاٹ لیں اب پیزا تیار کریں۔ گوندھے ہوئے آٹے کی روٹی بیل کر اس پر ابلے ہوئے گوشت کی تہہ لگا دیں۔ پیزا ساس مکھن دو چمچ گرم کر کے اس میں میدہ ایک چمچ شامل کر دیں پھر اس میں دودھ آدھی پیالی ملا دیں اور اس میں باقی اجزاء شامل کر کے گاڑھا ہونے دیں تا کہ گاڑھا ہو جائے۔ پیزا ساس کی تہہ اس پر بچھا دیں۔ ٹماٹر گول کاٹ کر اس پر بچھا دیں۔ آملیٹ کی پٹیاں اوپر سے سجا دیں اور پیزا بڑے اوون میں درمیانی درجہ حرارت پر رکھ دیں۔ (25 to 30) منٹ کے بعد دیکھیں پیزا تیار ہے۔

گوشت بادامی قورمہ

خام اشیاء:

گوشت	3 پاؤ
لہسن	8-10 جوئے
ادرک	3 انچ کا ٹکڑا
سرخ مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
دھنیہ (ثابت)	ایک چائے کا چمچ
بادیان کا پھول	ایک عدد (پسا ہوا)

تیز پتہ	2عدد
سبز الائچی	4عدد
جائفل جاوتری پاؤڈر	پون چائے کا چمچ
پیاز	3عدد
گھی	ایک کپ
بادام	8-10عدد
دہی	ایک کپ

ترکیب:

سب سے پہلے پتیلی میں گھی گرم کریں اور پیاز ڈال کر فرائی کریں اور جب پیاز ہلکی سرخ ہونے لگے تو پیاز نکال کر چورا کر لیں۔ گوشت کو گھی میں ڈال کر پانچ سے سات منٹ تک بھون لیں اب تمام مصالحے کا پیسٹ بنالیں اور گوشت میں ڈال کر دس سے پندرہ منٹ تک بھون لیں۔ دو تین گلاس پانی ڈال کر گوشت کو گلنے کے لیے رکھ دیں جب گوشت گل جائے تو آدھا گلاس پانی رہ جائے تو دہی کو پھینٹ کر ڈال دیں۔ پانچ دس منٹ تک پکنے کے بعد چورائی ہوئی پیاز' بادام اور بڑی الائچی کا مکسچر وغیرہ ڈال کر قورمہ کو پانچ سے دس منٹ کے لیے آنچ پر دَم دیں مزید سجانے کے لیے ثابت بادام ڈال دیں۔

کڑاہی کلیجی

ضروری اشیاء:

کلیجی	آدھا کلو (چھوٹے ٹکڑے)
دہی	4 ٹیبل سپون

لہسن	2ٹی سپون
ہری مرچ	2چائے کے چمچ
لال مرچ	آدھائی سپون
ہلدی	پون ٹی سپون
ٹماٹر	3عدد باریک کٹے ہوئے
نمک	ایک ٹی سپون
تیل	پون کپ
گرم مصالحہ	ایک ٹی سپون
زیرہ	ایک ٹی سپون (کٹا ہوا)
دھنیہ	ایک ٹی سپون
ہرا مصالحہ	ایک ٹکڑا (لمبائی میں کاٹ لیں)

ترکیب:

کلیجی کو ہلدی' نمک اور لیمن جوس ایک عدد ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ کلیجی کو اچھی طرح فرائی کر لیں اب اس میں ٹماٹر اور سارے مصالحے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اوپر سے دھنیہ' پودینہ' ادرک اور ہری مرچ سے گارش کر لیں۔

ڈھابہ گوشت

خام اشیاء:

گوشت	500 گرام
پیاز (چوپ کر لیں)	(2عدد چھوٹی)

ادرک پیسٹ	2 چائے کے چمچ
لہسن پیسٹ	2 چائے کے چمچ
ٹماٹر (چوپ کرلیں)	3 سے 4 عدد
لونگ	5 عدد
دال چینی	ایک اسٹک
الائچی	5 عدد
کالی مرچ	6 عدد
تیز پتہ	2 عدد
سرسوں کا تیل	2 کھانے کے چمچ
گھی	50 گرام
سرخ مرچ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
دھنیہ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
زیرہ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	2 کھانے کے چمچ
ہرا دھنیہ	ایک چائے کا چمچ
ہلدی	ایک چائے کا چمچ
ادرک	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

گوشت کو دھو کر خشک کرلیں۔ تیل اور گھی گرم کرلیں اس میں ٹماٹر ڈال کر بھون لیں جب تیل علیحدہ ہو جائے تو گوشت، لہسن، ادرک پیسٹ، سرخ پاؤڈر، نمک، زیرہ

پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر ڈال کر پانچ منٹ اس کے بعد حسب ضرورت پانی ڈال کر پکائیں جب گل جائے تو ہرے دھنیے اور ادرک کی کاشوں سے سجا کر پیش کریں۔

بالٹی گوشت

خام اشیاء:

بکرے کا گوشت	آدھا کلو
نمک	ایک چائے کا چمچ
سیاہ مرچ	ایک چائے کا چمچ
ادرک	ایک چائے کا چمچ
سبز مرچ	4عدد
ٹماٹر	6عدد (باریک کٹے ہوئے)
دھنیہ ثابت	2 چائے کے چمچ (کوٹ لیں)
ادرک ثابت	حسب ضرورت (لمبائی میں باریک کاٹ لیں)
زیرہ سفید (ثابت)	2 چائے کے چمچ
دھنیہ سجاوٹ کیلئے	حسب ضرورت

ترکیب:

تیل گرم کریں اب اس میں گوشت ڈال کر چمچ ہلاتی رہیں یہاں تک کہ گوشت کا پانی خشک ہو جائے پھر اس میں نمک، کالی مرچ، ادرک اور ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح چمچہ چلائیں پھر اس میں ہری مرچیں اور پانی ڈال کر ڈھک کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے۔ اس میں دھنیہ، زیرہ، سبز دھنیہ کے پتے ڈال دیں۔

ٹماٹر اور کوکونٹ سوپ

خام اشیاء:

ٹماٹر (کٹے ہوئے)	اڑھائی کپ
ناریل	ڈیڑھ کپ (کدوکش کیا ہوا)
نمک	حسب ذائقہ
کوکونٹ آئل	اڑھائی کپ
وائٹ پیپر پاؤڈر	پون چائے کا چمچ
لہسن (کٹا ہوا)	2 کھانے کے چمچ
تیز پتہ	4عدد
پیاز (کٹی ہوئی)	ساڑھے 3 کھانے کے چمچ
سبزیوں کی یخنی	7 کپ
ادرک (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
کریم	اڑھائی کھانے کا چمچ

ترکیب:

ایک پتیلی میں تیل گرم کرلیں۔ لہسن اور پیاز کو چند سیکنڈ بگھار دیں۔ ناریل ڈال کر اسٹر فرائی کرلیں۔ ٹماٹر اور ادرک ملا دیں۔ چمچہ ہلاتے ہوئے نمک' وائٹ پیپر پاؤڈر' تیز پتہ اور سبزیوں کو یخنی شامل کردیں۔ پندرہ سے بیس منٹ تک بھونیں ٹماٹر پک اور گل جائے چولہے پر سے اُتار لیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پرے حصول کے لیے بلینڈ کرلیں پھر ململ کے کپڑے میں چھان کر دوبارہ گرم کرلیں چولہے پر سے اُتار کر چلاتے ہوئے چمچہ میں کریم ملا دیں۔ سوپ کو پیالوں میں نکال لیں۔ گرم گرم سوپ تیار ہے۔

ہارٹ اینڈ سور پ

خام اشیاء:

مرغی	اڑھائی کلو
کارن فلور	4 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ضرورت
سرکہ	آدھی پیالی چائے
ٹماٹر سوس	3/4 پیالی چائے
گاجر	ایک پاؤ
بند گوبھی	ایک پاؤ
شلجم	2 عدد
شملہ مرچ	2 عدد
سویا ساس	آدھی پیالی

ترکیب:

12 کپ ایک کلو پانی لے کر مرغی کا سوپ تیار کرنے کے لیے پہلے مرغی کی بوٹیاں الگ الگ کر لیں تمام ترکاریاں کاٹ لیں اور آدھا کلو پانی میں ڈال لیں۔ پانی کو اُبالیں پھر دونوں کو ملا کر پتیلی میں ڈال کر تھوڑی دیر پکائیں اس میں مرغی کے ٹکڑے اور کٹی ہوئی ترکاریاں ڈال دیں۔ آدھا چائے کا چمچ کالی مرچ' نمک ایک چائے کا چمچ' چائنیز دو چائے کے چمچ' سویا سوس آدھی پیالی سرکہ' ٹماٹر سوس' چینی تین چائے کے چمچ ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں جب گاڑھا ہو جائے تو ایک پیالی میں تین کھانے کے چمچے کے برابر کارن فلور ڈال کر گھول لیں اور سوپ میں ڈال دیں۔ سوپ پیش کرتے وقت ایک چائے کا چمچہ تکی کا تیل ڈال دیں۔

یخنی سوپ

خام اشیاء:

مٹن (قیمہ)	100 گرام
ادرک پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
لونگ	2 عدد
لہسن پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ
سیلیری	آدھی گڈی (کاٹ لیں)
سرکہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
پانی	4 کپ
کالی مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

قیمہ، ادرک، لہسن پیسٹ اور لونگ کو پانی میں لگ بھگ دس منٹ ابالیں پھر چھان لیں۔ سوپ میں سرکہ، نمک اور کالی مارچ ملا دیں۔ پانچ منٹ تک ابالیں۔ گرما گرم سوپ تیار ہے۔

آلو اور پنیر کا سوپ

خام اشیاء:

آلو	2 عدد (درمیانے سائز)
پیاز	آدھی کٹی ہوئی

نمک	ایک چائے کا چمچ
پانی	آدھی پیالی
دودھ	دو پیالی
کارن فلور	ایک چائے کا چمچ
پنیر	ایک پیالی
کالی مرچ	چائے کا چوتھائی چمچ
دھنیہ	چند پتے

ترکیب:

آلو اور پیاز چھیل لیں' ان کے ٹکڑے اُبال لیں اور بعد میں ان دونوں کا بھرتہ بنا لیں۔ آدھی پیالی دودھ لیں اور اس میں کارن فلور ڈال کر اچھی طرح ملائیں باقی بچا ہوا دودھ آلو کے بھرتے میں ڈال دیں۔ کڑاہی لے کر اس میں مرکب کو پکائیں اور چلاتی رہیں پھر اس میں نمک اور کالی مرچ مکس کر لیں اور جب اچھی طرح پک جائیں تو اُتار لیں۔

دال کا مزیدار سوپ

خام اشیاء:

مسور کی دال	ایک پیالی
پیاز	ایک عدد
ٹماٹر (پیس لیں)	2 پیالی
چاول	آدھی پیالی
گھی	2 کھانے کے چمچ

پانی	6 پیالی
نمک' سیاہ مرچ	حسب ذائقہ
ہرا دھنیہ' ہری مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

پیاز کو باریک کاٹ کر گھی میں ہلکا براؤن کرلیں پھر مسور کی دال اور چاول (پہلے دھوکر رکھ لیں) ڈال کر چھ پیالی پانی میں ملائیں۔ ان سب اشیاء کو آدھا گھنٹہ تک پکنے کے لیے رکھ دیں جب پانی چار پیالی رہ جائے تو دال گل کر ملائم ہوجائے تو ٹماٹر کا رس اور نمک ملا کر چند منٹ دھیمی آنچ پر رکھ دیں۔ سوپ گاڑھا ہونے لگے تو سیاہ مرچ' ہرا دھنیہ اور ہری مرچ کے بیج نکال کر باریک کٹی ہوئی ڈال دیں اور مزیدار سوپ تیار ہے۔

کیری سوپ

خام اشیاء:

گائے یا بکرے کا قیمہ (بغیر ہڈی کا)	آدھا کلو
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	3 عدد
لال مرچ	3 عدد
کلونجی	آدھا کھانے کا چمچ
نمک	آدھا چائے کا چمچ
ہرا دھنیہ (باریک کٹا ہوا)	حسب ذائقہ
تیل	ایک گٹھی
ہری مرچ (کٹی ہوئی)	آدھی پیالی

ہلدی	4عدد
ادرک لہسن (پسا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ
پودینے کے پتے (باریک کٹے ہوئے)	ایک گٹھی
کڑھی پتہ	چند عدد
ادرک (باریک کٹی ہوئی)	تھوڑی سی

ترکیب:

ایک پتیلی میں قیمہ ادرک، لہسن، ہلدی اور مرچ ڈال کر بغیر پانی ہلکی آنچ پر چڑھا دیں جب قیمے کا پانی خشک ہو جائے تو تیل، کیری، پیاز، کڑھی پتہ، کلونجی ڈال کر ہلکا سا بھون لیں جب قیمہ اچھی طرح بھن جائے تو ادرک، ہری مرچ، پودینہ اور ہرا دھنیہ ڈال کر پانچ منٹ کے لیے دَم پر رکھ دیں۔ گرما گرم کیری سوپ تیار ہے۔

مٹن یخنی سوپ

خام اشیاء:

مٹن	250 گرام
پانی	4 کپ
سونف	ایک چائے کا چمچ
ادرک پسی ہوئی	¼ چائے کا چمچ
سرخ مرچ پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
زیرہ	آدھا چائے کا چمچ
بڑی الائچی کے دانے	¼ چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ

لونگ کے دانے	ایک یا دو عدد
تیز پتہ	ایک عدد
دہی	2 کپ
دار چینی	ایک سٹک
ہینگ	ایک چٹکی

ترکیب:

گوشت (مٹن) پانی' سونف پسی ہوئی' ادرک پسی ہوئی' سرخ مرچ پسی ہوئی' زیرہ' ہینگ' نمک' لونگ' دار چینی' بڑی الائچی کے دانے اور تیز پتہ کو ایک چھ پتر کر لیں ڈال دیں۔ پندرہ سے بیس منٹ گوشت کی بوٹیوں کے گلنے تک پکائیں۔ سوپ چھان لیں اس میں دہی ڈال کر اُبالیں حتیٰ کہ گاڑھا ہو جائے۔ گرما گرم سرو کریں۔

چائنیز ایگ سوپ

خام اشیاء:

اُبلا ہوا چکن	ایک کپ
انڈے	5 عدد
پیاز	ایک عدد
بند گوبھی	ایک کپ
لہسن	ایک چائے کا چمچ
کالی مرچ	آدھا چمچ
کارن فلور	3 کھانے کے چمچ
چینی	ایک چمچ

اجینو موتو	آدھا چائے کا چمچ
سفید سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
مکھن	2 کھانے کے چمچ
پانی	4 کپ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

سب سے پہلے 3 انڈوں کو اُبال کر قتلے بنالیں اور دو انڈوں کی صرف سفیدی اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک فرائی پین میں ایک کھانے کا چمچہ مکھن گرم کر کے اس میں ہلکا سا پیاز فرائی کر کے اس میں مرغی کے ریشے ملائیں' ساتھ ہی نمک' کالی مرچ' لہسن' سرکہ' چینی' اجینو موتو اور 4 کپ پانی ڈال کر 20 منٹ تک دھیما پکائیں۔ ایک ساس پین میں مکھن ڈال کر کارن فلور بھون لیں جب براؤن ہو جائے تو باقی کارن فلور میں پانی ملا کر آہستہ آہستہ سوپ ملاتے جائیں اور 32 منٹ تک اُبال آنے دیں اور پھر انڈوں کی سفیدی کو سوپ میں ڈالتے جائیں اور چمچہ چلاتے جائیں۔ سوپ نکالنے سے پہلے کٹے ہوئے انڈوں کے قتلے ڈالیں۔ چلی ساس اور وائٹ ساس کے ساتھ پیش کریں۔

کلیجی کے تکے

اشیاء:

بکرے کی کلیجی	ایک عدد
دہی	ایک کپ
ادرک	ایک سپون

لہسن	2 سپون
لال مرچ	حسب ذائقہ
نمک	حسب ذائقہ
لیمن جوس	2 عدد

ترکیب:

ادرک، لہسن کا پیسٹ، مرچ، لیموں اور نمک ملا دیں پھر اس مصالحے کو دہی میں ڈال کر خوب گھونٹیں اب کلیجی کو اس مرکب سے بھر دیجیے اور تقریباً سات گھنٹے کے بعد ان کو سیخ پر چڑھا کر سینک دیں۔ مزے دار کلیجی کے تکے تیار ہیں۔

کڑاہی کلیجی

ضروری اشیاء:

کلیجی	آدھا کلو (چھوٹے ٹکڑے)
دہی	4 ٹیبل سپون
لہسن	2 ٹی سپون
ہری مرچ (کٹی ہوئی)	2 چائے کے چمچ
لال مرچ	ڈیڑھ ٹی سپون
ہلدی	1/4 ٹی سپون
ٹماٹر	3 عدد باریک کٹے ہوئے
نمک	ایک ٹی سپون
تیل	1/4 کپ
گرم مصالحہ	ایک ٹی سپون

زیرہ	ایک ٹی سپون (کٹا ہوا)
دھنیہ	ایک ٹی سپون (کٹا ہوا)
ہرا مصالحہ	دھنیہ' مصالحہ' پودینہ' ہری مرچ
ادرک	ایک ٹکڑا لمبائی میں کاٹ لیں

ترکیب:

کلیجی کو ہلدی' نمک اور لیمن جوس ایک عدد ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ کلیجی کو اچھی طرح فرائی کرلیں اب اس میں ٹماٹر اور سارے مصالحے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اوپر سے دھنیہ' پودینہ' ادرک اور ہری مرچ سے گارنش کریں۔

کلیجی اور گردے

ضروری اشیاء:

گردے	آدھا کلو
کلیجی	آدھا کلو
کالی مرچ	ایک ٹی سپون
پسا دھنیہ	ایک ٹی سپون
پیاز	ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
ٹماٹر	6 عدد (باریک کاٹ لیں)
نمک	حسب ذائقہ
ہلدی	ایک ٹی سپون
سفید زیرہ	ایک ٹی سپون

ادرک لہسن پیسٹ	ایک ٹیبل سپون
گھی	3 ٹیبل سپون

ترکیب:

گردے میں لہسن ادرک لگا کر آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پین میں آئل گرم کر کے پیاز کو فرائی کر لیں۔ لہسن پسہ دھنیہ زیرہ ہلدی ڈال کر چمچ کچھ دیر تک چلائیں پھر کلیجی اور گردے ڈال کر بھون لیں۔ پانی حسب ضرورت ڈالیں کہ گردے گل جائیں تو ٹماٹر نمک کالی مرچ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ پانی خشک ہونے پر دم پر رکھ دیں۔ پانچ منٹ کے لیے اوپر سے دھنیہ لیموں اور ہری مرچ ڈال کر گارنش کر لیں۔

دل گردے

ضروری اشیاء:

دل گردے	4 عدد (ٹکڑوں میں کاٹ لیں)
گردے	ایک عدد (دو حصوں میں تقسیم کر لیں)
سرکہ	2 ٹیبل سپون
ادرک لہسن پیسٹ	ایک ٹیبل سپون
ہری مرچ	4 عدد (پیس لیں)
گرم مصالحہ	آدھا ٹیبل سپون
نمک	حسب ذائقہ
پیاز	ایک عدد (کاٹ کر پیس لیں)
لال مرچ پاؤڈر	ایک ٹیبل سپون
آئل	4 ٹیبل سپون

ترکیب:

تمام مصالحے' پیاز' ہری مرچ اور ادرک لہسن سرکہ میں ڈال کر گاڑھا پیسٹ بنا لیں اور دل گردوں پر لگا کر آدھا گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں آئل گرم کریں اور ہلکی آنچ پر دل گردوں کو فرائی کریں کہ گل جائیں۔ ہلکے براؤن ہونے پر نکال لیں۔

میوہ اور شہد کا سلاد

خام اشیاء:

کاجو	آدھا کپ
بادام	4 کھانے کے چمچ
خشک خوبانی	12 عدد
چلغوزے	6 کھانے کے چمچ

چاروں اشیاء کو 3 گھنٹے تک پانی میں بھگو دیں۔

گھی	2 کھانے کے چمچ
شہد	2 کھانے کے چمچ
لیموں کا رس	ایک چائے کا چمچ
ادرک	ایک چائے کا چمچ (باریک چوپ کر لیں)

ترکیب:

ڈرائی فروٹس میں سے پانی نکال لیں۔ سوس پین میں گھی گرم کرکے اس میں ڈرائی فروٹس ڈال کر فرائی کریں۔ شہد اور لیموں کا رس ڈال کر چمچہ چلائیں اور سوس پین کو چولہے سے اُتار لیں۔ چوپ کیے ہوئے ادرک کو باریک کپڑے پر رکھ کر اس کا رس نکالیں اور رس میں ڈرائی فروٹ میں مکسچر ڈال کر مکس کریں۔ میوہ اور شہد کا سلاد تیار ہے۔

چٹ پٹا رائتہ سلاد

ضروری اشیاء:

کھیرا (چھوٹا)	ایک عدد
ہری پیاز	4 عدد
لہسن	2 عدد جوئے
دہی	ایک کپ (پھینٹا ہوا)
پودینہ	3 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ضرورت
کالی مرچ	ایک ٹی سپون
لال کٹی مرچ	سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

کھیرا، پیاز اور لہسن کے جوئے کو باریک کاٹ کر آپس میں مکس کریں پھر دہی اور پودینہ ملا کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ آخر میں نمک اور کالی مرچ رائتہ سلاد میں ملا کر مکس کریں اور اوپر سے لال مرچ (کٹی ہوئی) چھڑک دیں۔

پیاز اور دہی کا رائتہ

ضروری اشیاء:

زیرہ (کٹا ہوا)	ایک ٹیبل سپون
لہسن	2 جوئے (باریک چوپ کر لیں)
ہری مرچ	ایک عدد (چوپ)

پیاز بڑی	ایک عدد (چوپ)
دہی	3,2 کپ
ہرا دھنیہ	ایک ٹیبل سپون
چینی	آدھا ٹیبل سپون
نمک	حسب ضرورت

ترکیب:

پیاز، لہسن، ہری مرچ، زیرہ اور دھنیہ دہی میں مکس کر لیں آخر میں نمک اور چینی ملا کر تمام اجزاء اچھی طرح مکس کر لیں اوپر سے تھوڑا دھنیہ اور چھڑک دیں۔ ذائقہ دار دہی اور پیاز کا رائتہ تیار ہے۔

کابلی چنے اور چقندر کا سلاد

ضروری اشیاء:

کابلی چنے	آدھی پیالی (گرم پانی میں ایک گھنٹے کے لیے بھگو دیں)
چقندر	4 عدد (اُبال کر کاٹ لیں)
سفید مرچ (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
چینی	ایک چائے کا چمچ
کشمش	آدھی پیالی (گرم پانی میں بھگو دیں)
نمک	حسب ذائقہ
لیموں	4 عدد
سلاد آئل	ایک کھانے کا چمچ
سفید سرکہ	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

بھیگے چنوں کا پانی پھینک کر دوبارہ پانی ڈالیں اور اُبلنے کے لیے رکھ دیں۔ چنے بہت زیادہ نہ گل جائیں۔ ایک خوبصورت پیالے میں اُبلے ہوئے چنے (پانی نکال لیں) چقندر، سرکہ، سلاد آئل، چینی، لیموں کا رس اور نمک ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے فریج میں رکھ دیں اور جب کھانے کے لیے نکالیں تو اوپر سے کشمش ڈال دیں۔

کیلے کی پڈنگ

اشیاء:

کیلے	6 عدد (باریک ٹکڑے)
انڈے	6 عدد
دودھ	2 کلو
کیوڑہ	چند قطرے

ترکیب:

دودھ کو اتنا اُبالیں کہ آدھا رہ جائے۔ کیلے کو دودھ میں ملا دیں اور اتنا پھینٹیں کہ کھوئے کی مانند ہو جائے۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی کو الگ الگ پھینٹیں اس کے بعد انڈوں کو بھی دودھ میں ملا دیں اور تمام چیزوں کو کسی برتن میں ڈال دیں اس برتن کو بند کر کے دھیمی آنچ پر رکھیں جب جم جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں۔

گاجر کی برفی

اجزاء:

گاجر	آدھا کلو (چھیل کر کدوکش کر لیں)

دودھ	آدھا کلو
چینی	آدھا کلو
گھی	150 گرام
زعفران	چوتھائی چمچ

ترکیب:

ایک فرائی پین میں گھی ڈال کر اس میں گاجر فرائی کرلیں۔ایک دیگچی میں دودھ اور چینی ڈال کر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔گاڑھا ہونے پر اس میں فرائی شدہ گاجریں ڈال دیں اور اتنا پکائیں کہ جمنے لگے اب اس میں بقیہ گھی اور زعفران ڈال دیں۔چولہا بند کردیں۔ٹرے میں پہلے گھی لگالیں اور فرنی کا آمیزہ اس میں ڈال دیں۔ٹھنڈا ہونے پر ٹکڑے کرلیں۔

پشاوری زردہ

اجزا:

چاول	ایک کلو
چینی	ایک کپ
کشمش	10عدد
بادام،پستہ	25,25 گرام
کاجو	16 گرام
اخروٹ	16 گرام
چلغوزے	10 گرام
مکھن	ایک کپ

چھوٹی الائچی	6عدد
زردے کا رنگ	تھوڑا سا لال پیلا
دارچینی	ایک ٹکڑا

ترکیب:

چاول بھگونے کے بعد اس میں دارچینی کا ٹکڑا ڈالیں اور نمک ڈال کر اُبال لیں۔ پانی نتھار لیں۔ مکھن اور کھانے کے چمچ سے مکس کر کے رکھ دیں۔ چاولوں کے حساب سے اسے بھگونا ہے۔ چینی میں آدھا کپ پانی ڈال کر شیرا بنا لیں۔ بقیہ مکھن میں تمام میوے ہلکے ہلکے فرائی کر لیں اس میں شیرہ ڈال دیں اس کے بعد اس آمیزے میں اُبالے ہوئے چاول اور زردے کا رنگ ڈالیں اور دَم پر رکھ دیں۔ شیرہ جذب ہو جائے تو زردہ تیار ہے۔

کھجور کا حلوہ

اشیاء:

گھی	1/3 پاؤ
کھجوریں	آدھا کلو
چنے کی دال	ایک پاؤ
سبز الائچی	چند دانے
چینی	3/4 پاؤ
بادام پستہ	50 گرام
دودھ	2 کلو

ترکیب:

چنے کی دال اور کھجوروں کی گٹھلی نکال کر الگ الگ باؤل میں آدھا آدھا کلو دودھ میں بھگو دیں۔ دو گھنٹے کے بعد انہیں گرائنڈ کر لیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور اس میں دودھ اور چنے کی دال ڈالیں اور پانچ منٹ تک دھیمی آنچ پر پکائیں پھر اس میں چینی ڈال کر مزید دو منٹ تک پکائیں اب باقی ایک کلو دودھ بھی اس میں شامل کر لیں۔ گاڑھا ہونے تک پکنے دیں۔ الائچی ڈال کر دیں اب پیالے میں نکال کر بادام پستہ کاٹ کر اوراسے سجادیں۔ مزے دار حلوہ تیار ہے۔

بریڈ کا حلوہ

ضروری اشیاء:

بریڈ سلائس	4عدد (بڑے سائز)
چینی	حسب ذائقہ
دودھ	ڈیڑھ کپ
انڈے	2عدد
گھی	آدھا کپ
بادام، پستہ	حسب ضرورت
اخروٹ، کشمش	حسب ضرورت

ترکیب:

سلائس کے کنارے الگ کر کے ہاتھ سے چورا کر لیں۔ ایک پین میں گھی گرم کر کے سلائس کا چورا گولڈن براؤن کر لیں پھر اس میں دودھ اور چینی شامل کر لیں جب دودھ خشک ہو جائے تو بالائی شامل کریں جب دودھ خشک ہو جائے تو بالائی شامل

لہسن	آدھی گٹھی
ٹماٹر	آدھا پاؤ
گرم مصالحہ	ایک چمچ
ہرا دھنیہ	تھوڑا سا
پیاز	ایک پاؤ
گھی	3 چھٹانک
نمک، مرچ	حسب ذائقہ
ہلدی	حسب ذائقہ

ترکیب:

گوشت پیاز اور لہسن ڈال کر اچھی طرح بھون لیں جب سب کے مصالحوں کے ساتھ بھون کر تیار ہو جائے تو مونگرے دونوں طرف سے کاٹ کر اور دھو کر اس میں ڈالیں اور بھونتیں جائیں یہاں تک کہ مونگروں کا رنگ پیلا پڑ جائے اس کے بعد ٹماٹر ڈالیں اور بھونتیں جائیں اور گلنے کے لیے پانی ڈال کر پکنے دیں جب مونگرے گل جائیں تو تھوڑا سا بھونیں تا کہ گھی چھوڑ دیں اب اس پر ہرا دھنیہ اور پسا ہوا گرم مصالحہ ڈال کر دم دے کر چند منٹ بعد اُتار لیں اگر بہت زیادہ خوش ذائقہ سالن بنانا ہو تو پانی ڈال کر بھون لیں جب تیار ہو جائے تو اسے چپاتی کے ساتھ سرو کریں۔

کھڑے مصالحے کا گوشت

خام اشیاء:

گوشت	3 پاؤ
پیاز	ڈیڑھ پاؤ

دہی	ایک پیالی
لہسن	آٹھ جوئے (کاٹ لیں)
ہلدی	آدھا چائے کا چمچ
بڑی الائچی ثابت	2 عدد
ہرا دھنیہ	تھوڑا سا
کالی مرچ	12 عدد
نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچ	6 عدد
سرخ مرچ ثابت	8 عدد
سفید زیرہ	ایک چمچ
گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

پتیلی میں گھی گرم کر کے پیاز باریک کاٹ لیں جب ہلکی گلابی ہو جائے تو سرخ مرچ کاٹ کر ڈالیں، ساتھ ہی زیرہ بھی ڈال دیں اب گوشت میں ملا کر سب مصالحے ڈال دیں اور زیرہ جلنے نہ پائے اور تقریباً ایک گھنٹہ تک پکنے دیں پھر دہی پھینٹ کر اس میں ڈال دیں اور بھون لیں پھر ایک پیالی پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں جب خشک ہو جائے تو الائچی اور کالی مرچ ڈال کر بھون لیں پھر چند منٹ کے لیے دَم پر رکھ دیں اب اُتار کر ہرا دھنیہ باریک کاٹ کر اوپر چھڑک دیں اور مزیدار کھڑے مصالحے کا گوشت تیار ہے۔

کر لیں اور گھی نظر آنے پر انڈوں کو الگ کسی برتن میں پھینٹ کر تھوڑے سے گھی میں فرائی کر کے حلوے میں شامل کر لیں۔ ساتھ ہی خشک میوے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ مزیدار بریڈ کا حلوہ تیار ہے۔

چاکلیٹ چیری کسٹرڈ

ضروری اشیاء:

تازہ دودھ	آدھا لیٹر
کسٹرڈ پاؤڈر (چاکلیٹ فلیور)	4 کھانے کے چمچ
چیری	ایک کپ
چین چاکلیٹ	ایک پیکٹ
اسفنج کیک	ایک عدد
فریش کریم	ایک پیکٹ
چینی	ایک کپ

ترکیب:

دودھ اُبال کر اس میں شکر شامل کر کے چمچہ چلائیں پھر ایک پیالی میں ٹھنڈا دودھ لے کر اس میں کسٹرڈ پاؤڈر حل کر کے دودھ میں شامل کر دیں۔ چمچہ چلاتے رہیں' گاڑھا ہو جائے تو اُتار کر ٹھنڈا کر لیں اب چاکلیٹ کو ایک ایک انچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں پھر ایک باؤل لے کر اس میں سب سے پہلے اسفنج کیک چورا کر کے بچھا دیں پھر کسٹرڈ کی تہہ لگائیں جتنی تہیں بن سکیں بنا لیں اور آخر میں سب سے اوپر چاکلیٹ کے ٹکڑے پر فریش کریم سے ایک پھول بنائیں۔ ہر پھول پر ایک ایک چیری رکھ دیں ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

قلفی

ضروری اشیاء:

دودھ	ایک کلو
کارن فلور	کھانے کے 2 چمچ
کھویا	ایک پاؤ
چینی	حسب ذائقہ
بادام پستے	2,2 ٹی سپون
چھوٹی الائچی (پسی ہوئی)	آدھا ٹی سپون
کریم	آدھی پیالی

ترکیب:

دودھ میں کارن فلور اور کریم ڈال کر درمیانی آنچ پر پکائیں' دودھ گاڑھا ہونے لگے تو شکر ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں پھر اسے ٹھنڈا کرلیں۔ بعدازاں اس میں کھویا ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملالیں پھر اس میں پسی ہوئی الائچی' بادام' پستے کتر کر کیوڑے چند قطرے ملادیں اس آمیزے کو قلفی کے سانچوں میں بھر کر فریج کے برف خانے میں رکھ دیں۔ مزے دار قلفی تیار ہے۔

مونگرے گوشت

خام اشیاء:

گوشت	آدھا کلو
مونگرے چھوٹے	ایک پاؤ

کھٹا میٹھا گوشت

خام اشیاء:

مرغ کا گوشت	700 گرام
سویا ساس	ایک کھانے کا چمچ
کھیرا	ایک عدد
کارن فلور	ایک کپ
گھی/تیل	5 کپ
ٹماٹر/ پیاز	ایک ایک عدد
سرکہ	آدھا کپ
شکر	1/3 کپ
پانی	ایک کپ
چائنیز سوئٹ مکس اچار	2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

گوشت اچھی طرح صاف کر کے دھولیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اب ان پر سویا ساس لگا کر 20 سے 25 منٹ تک پڑا رہنے دیں۔ کھیرا چھیل کر آدھا کر کے اس کے سلائس بنالیں، اچار کو بھی باریک کاٹ لیں اب گوشت پر کارن فلور چھڑک کر اسے تیل میں تلیں جب گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال کر کاغذ پر رکھتی جائیں۔ کڑاہی میں سے تیل نکال کر تھوڑا سا رہنے دیں اس میں پیاز اور ٹماٹر ڈال کر ریڈ کرلیں اب اچار اور کھیرا ملا کر دو منٹ بھونیں پھر سرکہ شکر اور ایک کھانے کا چمچ کارن فلور پانی میں گھول کر ملا دیں اور کڑاہی کو ہلاتے جائیں چمچہ سے۔ ابلنے لگے تو

آنچ ہلکی کر کے پکائیں' گاڑھا ہونے لگے تو آنچ ہلکی کر کے پکائیں۔ پتیلی یا ڈونگے میں نکال لیں اب پہلے والے بچے ہوئے تیل میں گوشت ڈال کر دوبارہ فرائی کریں اور شوربے والے برتن میں ڈالتی جائیں اور یہ مزیدار سالن اُبلتے ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

سبزی گوشت

خام اشیاء:

گوشت	آدھا کلو
گاجر' مٹر' آلو	آدھا کلو سبزی
پیاز	2 عدد
ادرک لہسن پسا ہوا	2 کھانے کے چمچ
ٹماٹر	ایک پاؤ
ثابت گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	آدھی پیالی
لال مرچ	2 کھانے کے چمچ
دھنیہ	2 کھانے کے چمچ
ہلدی	ایک چائے کا چمچ
ادرک باریک کٹی ہوئی	ایک کھانے کا چمچ
قصوری میتھی	ایک کھانے کا چمچ
زیرہ	ایک کھانے کا چمچ

سرائیکی گوشت

خام اشیاء:

گوشت	آدھا کلو (صرف بوٹیاں)
املی کا رس	آدھا کپ
پیاز	4 عدد
دھنیہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
نمک	ڈیڑھ چائے کا چمچ
زیرہ	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچ	7 عدد (باریک کٹی ہوئی)
تیل	آدھا کپ
ہرا دھنیہ	باریک کٹا ہوا ایک بڑا چمچ

ترکیب:

گوشت دھو کر رکھ لیں اب دیگچی میں آئل گرم کر کے پیاز براؤن کر لیں اور گوشت ڈال کر تمام مصالحے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ ایک گلاس پانی ڈال کر گوشت گلنے دیں جب پانی خشک ہو جائے تو بھونتے ہوئے املی کا رس شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر بھونتے رہیں یہاں تک کہ تیل دِکھائی دینے لگے اب ہری مرچ اور ہرا دھنیہ ڈال کر چولہا بند کر کے دَم دے دیں اور پانچ منٹ بعد گرم گرم چپاتیوں کے ساتھ کھا کر لطف اندوز ہوں۔

ہرا پیاز گوشت

خام اشیاء:

مٹن بوٹی	آدھا کلو
لہسن/ادرک	2 چائے کے چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر	4 عدد
نمک	حسب ذائقہ
ہری پیاز	ڈیڑھ پاؤ
ہرا دھنیہ	کٹا ہوا
کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
پانی	حسب ضرورت
تیل	3/4 کپ

ترکیب:

تیل گرم کرلیں اور گوشت کو ڈال کر اچھی طرح بھون لیں پھر اس میں لہسن ادرک کا پیسٹ ڈال کر فرائی کرلیں۔ ٹماٹر اور نمک ڈال کر بھونیں جب مصالحہ بن جائے تو پانی ڈال کر گلالیں اب اس میں ہری مرچیں' ہری پیاز' ہرا دھنیہ ڈال کر دَم دیں جب پیاز تھوڑی نرم ہو جائے تو چولہے سے اُتارلیں۔ ہرا پیاز گوشت تیار ہے۔

ان تمام اشیاء کو توے پر بھون کر موٹا موٹا پیس لیں۔

خام اشیاء:

برائے چٹنی انار دانہ	2 کھانے کے چمچ
ادرک لہسن	تھوڑا سا
ہری مرچ	3 تا 4 عدد
پودینہ	ایک گڈی
زیرہ	آدھا چائے کا چمچ
ثابت دھنیہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

قیمے میں تمام چیزیں ملا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر چپٹے توے پر کباب بنا کر تل لیں اور جب کباب تیار ہو جائے تو اوپر سے ایک کٹا ہوا پیاز گول ٹماٹر رکھ دیں۔ انار دانہ چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

ہرا بھرا کباب

خام اشیاء:

آلو	4,3 عدد (اُبلے ہوئے)
مٹر	4,3 کپ (اُبلے ہوئے)
پالک	100 گرام
ہری مرچ	ایک کھانے کا چمچ (چوپ کی ہوئی)
ہرا دھنیہ	2 چائے کے چمچ (چوپ کیا ہوا)

ادرک	ایک کھانے کا چمچ (چوپ کیا ہوا)
چاٹ مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسبِ ذائقہ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچ
تیل	تلنے کے لیے

ترکیب:

آلوؤں کا چھلکا اُتار لیں اور کدوکش کر لیں، مٹر کو میش کر لیں، پالک کو پہلے نمکین پانی میں ڈالیں اس کے بعد ٹھنڈے پانی میں ڈالیں پھر اس کا اضافی پانی نچوڑ کر اچھی طرح چوپ کر لیں۔ کدوکش کیے ہوئے آلو، مٹر اور پالک کو ایک ساتھ مکس کر لیں اس میں چوپ کی ہوئی ہری مرچ، ہرا دھنیہ، ادرک، چاٹ مصالحہ اور نمک شامل کر لیں اس کے بعد کارن فلور مکس کر لیں اس مکسچر کو 25 برابر مقدار کے حصوں میں تقسیم کر لیں اور کباب بنا کر کڑاہی میں تیل گرم کر کے 4-3 منٹ کے لیے ڈیپ فرائی کر لیں۔ تیار ہو جائے تو کڑاہی سے نکال کر کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔

مصالحہ سیخ کباب

خام اشیاء:

قیمہ	آدھا کلو
لہسن، ادرک	ایک کھانے کا چمچ
سرخ مرچ	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
نمک	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

گوشت میں ایک عدد پیاز کاٹ کر ڈالیں ساتھ ہلدی' نمک' ثابت گرم مصالحہ ڈال کر بھونیں یا اُبال لیں۔ دوسری طرف پتیلی میں تیل گرم کر کے ایک عدد پیاز کاٹ لیں اور فرائی کر لیں اس میں ادرک لہسن شامل کر دیں۔ چند منٹ کے بعد گوشت ڈال دیں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ آلو چھیل کر کاٹ لیں اور دیگر مصالحے ڈال کر بھونیں۔ ادرک' قصوری میتھی' زیرہ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر دَم پر رکھ دیں۔ ڈش میں نکالنے سے پہلے ہرا دھنیہ چھڑک دیں۔

مچھلی کے سیخ کباب

خام اشیاء:

بڑی مچھلی کے قتلے	آدھا کلو
دہی	آدھا پاؤ
گرم مصالحہ	2 کے چمچ (پسی ہوئی)
سرخ مرچ	ایک چھٹانک
بھنے ہوئے چنوں کا آٹا	حسب ذائقہ
نمک	حسب ذائقہ
پیاز	ایک عدد
لیموں	2 عدد
لہسن	3 کھانے کے چمچ (پیسٹ)
بالائی	ایک چھٹانک
انڈہ	ایک عدد

گھی	ایک پیالی
آٹا	نصف پیالی

ترکیب:

سب سے پہلے مچھلی کے ٹکڑوں کو نمک لگا کر رکھ دیں اس کے بعد آٹا مل کر مچھلی دھولیں اب مچھلی میں پیاز کے لچھے دار کاٹ کر بادامی رنگ کر لیں پھر اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں پھر سارے مصالحے لال مرچ، گرم مصالحہ، نمک، لہسن تلی ہوئی پیاز، چنوں کا آٹا سل پر باریک پیسیں اس پیسٹ میں دہی بالائی اور ایک انڈے کی زردی ملا دیں اب مچھلی کے ٹکڑوں کو ان مصالحوں کے پیسٹ میں ڈبو دیں اور پندرہ بیس منٹ کے بعد ان کو سیخوں میں پرولیں اور کوئلوں پر سینک لیں۔ ساتھ ساتھ تھوڑا کر کے گھی ان پر لگاتے جائیں جب کباب براؤن ہو جائے تو اسے اُتار لیں اور اسے املی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

چپلی کباب

خام اشیاء:

قیمہ باریک	آدھا کلو
کارن فلور	آدھا کپ
پیاز	2 عدد (باریک کاٹ لیں)
ٹماٹر	2 عدد
نمک	حسب ذائقہ
انار دانہ	آدھا کپ
ثابت دھنیہ	2 کھانے کا چمچ

لیمن جوس	5 ٹیبل سپون
ادرک لہسن (پیسٹ)	2 ٹیبل سپون
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک ٹی سپون

ترکیب:

آدھا تیل نمک ملا کر گرم کرلیں اور مرغی کا گوشت ڈال کر بھون لیں، ساتھ ہی لال مرچ اور ہلدی ملا دیں۔ ہلکی آنچ کر دیں اس میں ادرک، لہسن، پیاز اور دھنیہ پاؤڈر شامل کر کے تین منٹ تک بھونیں اب اس میں باقی کا تیل ڈال کر بھونیں۔ لیموں کے رس کے علاوہ تمام باقی چیزیں مکس کر دیں اور پکالیں چند منٹ بعد چولہے سے اُتار کر ٹھنڈا کرلیں۔ لیموں کا رس چھڑک کر بوتل میں محفوظ کرلیں۔

پودینہ کی چٹنی

ضروری اشیاء:

پودینہ (کٹا ہوا)	آدھی پیالی
ہرا دھنیہ (کٹا ہوا)	آدھی پیالی
پانی	4 ٹی سپون
زیرہ	ایک ٹی سپون
دہی	4 ٹیبل سپون
ادرک (باریک کٹا ہوا)	5 ٹی سپون
انار دانہ (پسا ہوا)	2 ٹیبل سپون
ہری مرچیں	حسب ذائقہ
نمک	حسب ذائقہ

لیموں	ایک عدد

ترکیب:

دھنیہ اور پودینہ کو دھولیں پھر نمک اور لیموں کے تمام اجزاء ساتھ میں بلینڈر کر لیں ایک پیالے میں نکال کر نمک اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔

لال مرچ کی چٹنی

ضروری اشیاء:

ثابت لال مرچ	آدھا پاؤ
لہسن کے جوئے	20 عدد
سفید زیرہ	3 کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	3 ٹیبل سپون

ترکیب:

لال مرچ، لہسن، نمک اور زیرہ ان سب چیزوں کو ملا کر پیس لیں۔ ایک پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں اور چٹنی تل لیں۔ پانچ منٹ تک ٹھنڈی ہونے دیں پھر بوتل میں بھر لیں۔

املی کی کھٹی چٹنی

ضروری اشیاء:

املی	ایک پاؤ (گرم پانی میں بھگو دیں)
سونٹھ پسی ہوئی	ایک ٹی سپون

خشک دھنیہ	ایک کھانے کا چمچ
زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
ڈبل روٹی کا چورا	2 سلائس

مصالحے کے اجزاء:

پیاز	ایک عدد (پسی ہوئی)
نمک	ایک کھانے کا چمچ
سرخ مرچ (پسی ہوئی)	آدھا چائے کا چمچ
لہسن/ادرک	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
تیل	آدھا کپ
دہی	ایک کپ
ٹماٹر پیسٹ	2 کھانے کے چمچ
ہری مرچ' ہرا دھنیہ	کٹا ہوا

ترکیب:

قیمہ میں تمام اجزاء ملا دیں اور سیخ کباب کی شکل میں رول کر کے کوئلہ پر سینک لیں اوون میں درمیانی آنچ پر سینک کر دوسرے برتن میں تیل گرم کر کے پیاز' لہسن' ادرک کو فرائی کر لیں اسی میں ہی مصالحہ ڈال کر فرائی کر لیں خوب اچھی طرح بھن جائے تو ٹماٹر کا پیسٹ اور دہی ڈال کر خوب بھونیں۔ سیخ کباب ڈال کر ہری مرچ اور ہرا دھنیہ ڈال کر دَم دیں۔ پودینہ کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

فالسے کا شربت

ضروری اشیاء:

فالسے	آدھی پیالی
پانی	ایک پیالی
چینی	دو ٹیبل سپون
کالا نمک	چٹکی بھر

ترکیب:

فالسے کا شربت بنانے کے لیے آدھی پیالی فالسے دھو کر پانی میں بھگو دیں یا پھر فریزر میں رکھ دیں کہ وہ نرم ہو جائے پھر ان کو بلینڈر میں ڈال کر اچھی طرح چلائیں چینی اور کالا نمک ڈال کر اور زیادہ برف ڈال کر سرو کریں۔

چکن اچار

ضروری اشیاء:

مرغی (کیوبز)	ایک کلو
سورج مکھی کا تیل	3 پاؤ
نمک	حسب ذائقہ
دھنیہ پاؤڈر	25 گرم
کھوپرا	حسب ذائقہ
ہلدی	چٹکی بھر
پیاز (درمیان)	4 عدد (چوپ)

کالا نمک	چٹکی بھر
نمک	حسب ذائقہ
زیرہ (بھنا ہوا)	ایک ٹی سپون (بھنا ہوا)
لال مرچ پاؤڈر	ایک ٹی سپون

ترکیب:

املی کے رس کو چھان کر سوائے کالا نمک کے باقی تمام مصالحے ملا کر دس منٹ تک پکا کر اُتار لیں۔ پانچ منٹ بعد کالا نمک ملا لیں۔

خوبانی کی چٹنی

ضروری اشیاء:

لال مرچ	حسب ذائقہ
خشک خوبانی	ایک کلو
چینی	3 پاؤ
نمک	حسب ذائقہ
سرکہ	750 ملی لیٹر
ادرک	30 گرام

ترکیب:

خوبانی کو رات بھر بھگو دیں، صبح اُبال کر گلا لیں اس کے بعد اس میں نمک، مرچ، ادرک اور چینی ڈال کر اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے۔ آخر میں سرکہ ملا کر 5 منٹ تک پکائیں۔

مصالحہ دار شیش کباب

خام اشیاء:

گائے کا قیمہ	ایک کلو
سفید مرچ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
کشمیری مرچ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
سفید زیرہ پاؤڈر	25 گرام
ادرک لہسن پیسٹ	40 گرام
پنیر کے سلائس	30 گرام
گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ضرورت
کاجو	15 گرام
ہری مرچ	5 عدد

ترکیب:

ہری مرچوں اور پنیر کے سلائس کو چوپر میں پیس لیں۔ قیمے میں ہری مرچ اور پنیر کا پیسٹ اور کاجو جو سفوف (چورا) شامل کرلیں اس کے بعد قیمے میں باقی تمام مصالحہ جات بھی شامل کردیں جن میں سفید مرچ' سفید زیرہ' کشمیری مرچ پاؤڈر' گرم مصالحہ جات' چاٹ مصالحہ' نمک اور ادرک کا پیسٹ شامل کردیں۔ ان تمام مصالحہ جات کو قیمے میں اچھی طرح مکس کرلیں اب اس آمیزے کو سیخ پر لمبائی کے رُخ پر پرو دیں اور کوئلوں پر سینک لیں۔ جب تیار ہوجائے تو اسے پودینے کی چٹنی کے ساتھ یا ٹماٹو کیچپ کے ساتھ پیش کریں۔

مٹر پلاؤ

خام اشیاء:

باسمتی چاول	2 کپ
گھی یا مکھن	2 کھانے کے چمچ
کاجو	مٹھی بھر
پیاز	ایک عدد (سلائس کاٹ لیں)
کشمش	مٹھی بھر
تیز پتہ	ایک عدد
پیپر کارن	3 عدد
دار چینی	2.5 سینٹی میٹر کا ٹکڑا
مٹر (اُبلے ہوئے)	ایک کپ

ترکیب:

ایک مائیکرو ویو ڈش میں گھی کو ہائی پر 30 سینٹی گریڈ تک گرم کریں اس میں پیاز کے سلائس ڈال کر دوبارہ مائیکرو ویو میں لگ بھگ ایک منٹ کے لیے رکھ دیں تا کہ پیاز براؤن ہو جائے اسے ایک طرف رکھ دیں۔ ڈش میں گھی ڈال کر ان کے براؤن ہونے تک پکائیے انہیں گھی میں سے نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔ تین لیٹر کی ڈش میں گھی گرم کر کے ڈال دیں اور چاول ملا دیں ساتھ ہی دار چینی، تیز پتہ اور کارن فلور پیپر بھی شامل کر دیں۔ میڈیم پاور پر ایک منٹ تک رکھیں پھر اس وقت تک پکنے دیں کہ چاول چمکدار دکھائی دینے کے لیے اس میں نمک اور 500 ملی لیٹر کے لگ بھگ پانی ملا دیں۔ ڈھکن کے بغیر پانی پر دس سے بارہ منٹ پکائیں۔ مٹر ملا کر دس منٹ تک ڈھکن

ڈھانپ کر پکائیے۔ فرائی کی ہوئی پیاز' کاجو' کشمش سے گارنش کر لیں۔

پٹھانی کباب

خام اشیاء:

قیمہ	ایک پاؤ
پیاز	2 عدد
ادرک لہسن	ایک بڑا کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ	ایک بڑا کھانے کا چمچ
گھی	ایک چھٹانک
چنے (بھنے ہوئے)	ایک چھٹانک
املی	دس گٹھلیاں
ٹماٹر	نصف پاؤ
نمک	حسب ضرورت
ہرا دھنیہ	حسب ضرورت
انڈے	2 عدد

ترکیب:

قیمہ دھو کر اس میں بھنے ہوئے چنے' نمک' املی کا پانی' گرم مصالحہ' ادرک' لہسن اور پیاز ڈال کر باریک پیس لیں۔ لوہے کی سلاخ پر کباب بنا کر چڑھا لیں اور چند منٹ بعد اُتار لیں اور پلیٹ میں رکھ دیں۔ ایک کھلے منہ کی پتیلی میں پانی ڈال کر اُبال لیں۔ پتیلی پر چھلنی رکھ دیں اور احتیاط سے چھلنی پر رکھ کر کسی ڈھکن سے چھلنی ڈھانپ دیں۔ پتیلی کے نیچے آگ تیز جلائیں چند منٹ بعد ڈھکن ہٹا کر کباب اُلٹ دیں تا کہ دوسری

طرف سے بھی پک جائیں۔ فرائی پین میں گھی گرم کر کے ٹماٹر کے قتلے تل لیں اب ٹماٹر کے قتلے بھاپ پر پکے ہوئے کباب پر رکھ کر انڈے کی پھینٹی ہوئی زردی میں بھگو کر فرائی پین میں گھی گرم کر کے تل لیں۔ سرخ ہونے پر اُتار لیں اور ان کے اوپر پسی ہوئی ہلکی سی سیاہ مرچ چھڑک دیں۔

نرگسی کباب

خام اشیاء:

قیمہ	آدھا کلو
دہی	آدھا کپ
پیاز	2 عدد موٹی کاٹ لیں
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
ادرک لہسن	ایک کھانے کا چمچ (پسا ہوا)
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
پانی	ایک کپ
انڈے	3 عدد (پھینٹ لیں)
بیسن	چین میں انڈے ملا کر پھینٹ لیں۔

فلنگ کے لیے:

انڈے	3 عدد (ابلے ہوئے)
پیاز	ایک عدد (کاٹ لیں)

ہری مرچ	4-5 عدد
ہرا دھنیہ	آدھی گٹھی (کٹا ہوا)
پودینہ	آدھی گٹھی (کٹا ہوا)
تیل	کباب تلنے کے لیے

انڈے باریک کاٹ لیں۔ پیاز اور ہرا مصالحہ ملا کر مکس کر لیں۔

ترکیب:

قیمے میں ادرک، لہسن، دہی تمام خشک مصالحے اور ایک کھانے کا چمچ تیل اور پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو قیمہ ٹھنڈا کر کے پیس لیں۔ تھوڑا سا قیمہ لے کر پیڑے کی طرح بنایئے اور انڈے کی فلنگ درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے گولائی دے کر کباب بنالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے کبابوں کو انڈے اور بیسن کے مکسچر میں پیسٹ سے شیلو فرائی کر دیں۔ گولڈن فرائی کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں۔ نرگسی کباب تیار ہیں۔

جھٹ پٹ کباب

خام اشیاء:

قیمہ	ایک کلو
سرخ مرچ	2 کھانے کے چمچ
پیاز	ایک عدد
دھنیہ	ایک ٹیبل سپون
گرم مصالحہ	ڈیڑھ ٹیبل سپون
بھنے چنے	2 ٹیبل سپون

دار چینی	2 ٹکڑے
نمک	حسب ذائقہ
بڑی الائچی	3 عدد
تیل	تلنے کے لیے
ڈبل روٹی کا چورا	حسب ضرورت

ترکیب:

آدھا قیمہ ایک ٹیبل سپون میں تلیں اور پھر اس میں دو کپ پانی اور پیاز شامل کر کے ابال لیں۔ پانی خشک ہو جائے اور قیمہ گل جائے تو بقیہ قیمہ آدھا لیں اس کو چوپر میں پیس لیں اور اس کو توے پر ہلکی آنچ پر روسٹ کریں اس میں قیمہ شامل کریں اور پھر اس میں ابالا ہوا قیمہ شامل کر کے آدھا گھنٹے تک چھوڑ دیں اب سیخ لیں اور کباب کے مرکب کو اس پر گولیوں کی صورت میں لگائیں اس پر تیل لگائیں اور پھر ڈبل روٹی کا چورا اور باربی کیو پر لگا دیں اور اس کے علاوہ ان سیخوں کو ایسے برتن میں بھی تل سکتے ہیں جس میں ان سیخوں کو ڈیپ فرائی کیا جا سکے۔ مزیدار جھٹ پھٹ کباب تیار ہیں۔

چائنیز پلاؤ

خام اشیاء:

مرغی کا گوشت	آدھا کلو (بغیر ہڈی کا)
چاول	ایک کلو
انڈے	4 عدد
گاجر (کیوبز کٹے ہوئے)	4 عدد
پھول گوبھی	2 کپ

ہری پیاز (پتوں سمیت)	2 کپ
کالی مرچ پاؤڈر	4 عدد (کٹی ہوئی)
نمک	2 کھانے کے چمچے
گھی	حسب ذائقہ
سویا ساس	4-5 کھانے کے چمچ
چائنیز نمک	ایک چٹکی

<u>ترکیب:</u>

چاول میں نمک ڈال کر دو کنی رکھ کر اُبال لیں۔ مرغی کے ٹکڑوں کو ہلکا سا نمک ڈال کر اُبالیں اور اس کی یخنی میں گاجر کو بھی ڈال کر اُبالیں۔ اگر یخنی ہو تو اسے خشک کر لیں۔ ایک دیگچی میں صرف گھی ہلکا سا گرم کریں اس میں کٹی ہوئی پیاز پتوں سمیت اُبلی ہوئی سبزیاں مرغی کے اُبلے ہوئے ٹکڑے ڈال دیں ایک دو چمچ ڈالنے کے بعد چاروں انڈے ڈال دیں اور احتیاط سے چمچ چلاتی جائیں نہ زیادہ بھونیں نہ زیادہ سرخ کریں۔ کالی مرچ، نمک اور چائنیز نمک ڈال دیں اوپر چاول ڈال کر اچھے طریقے سے ملا دیں اور سویا ساس ڈال کر دَم پر رکھ دیں۔ پندرہ منٹ بعد جب چاول پک جائیں تو اُتار لیں۔ مزیدار چائنیز پلاؤ تیار ہے۔ سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

چکن کے لذیذ کباب

<u>خام اشیاء:</u>

چکن کا قیمہ	آدھا کلو
ہری پیاز	4 عدد (باریک کاٹ لیں)
ہرا دھنیہ	1/3 کپ (کٹا ہوا)

لہسن کے جوئے	3 عدد
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	آدھا چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
انڈہ	ایک عدد
تیل	تلنے کے لیے

ترکیب:

قیمے میں تیل اور لیموں کے علاوہ تمام اشیاء ڈال کر اچھی طرح ملائیے پھر اس کے کباب بنالیں اور فرائی پین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر ہلکا سا گرم کریں پھر ہلکی آنچ پر کبابوں کو دونوں طرف سے گولڈن براؤن ہونے کے بعد نکال لیں اور مزیدار چکن کے لذیذ کباب تیار ہیں۔

سیخہ کباب

خام اشیاء:

مرغی کا گوشت	آدھا کلو
آلو	2 عدد
انڈہ	ایک عدد
ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
کالی مرچ پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	½ چائے کا چمچ
ڈبل روٹی کا چورا	آدھا پیالی

اجینوموتو	1/4 چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
ہری مرچیں	5 عدد (باریک کٹی ہوئی)
ہرادھنیہ پودینہ	آدھی پیالی (باریک کٹا ہوا)
تیل	تلنے کے لیے

ترکیب:

مرغی کو اُبال کر باریک ریشہ کرلیں۔ آلو اُبال کر مسل لیں اور مرغی میں ملا دیں باقی تمام اجزاء بھی مرغی اور آلو کے ساتھ اچھی طرح ملالیں۔ گول یا اپنی مرضی کے مطابق شکل کے کباب بنالیں۔ انڈے میں ڈبو کر ڈبل روٹی کا چورا لگالیں اور تیل میں گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کرلیں۔

شامی کباب

خام اشیاء:

قیمہ	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ثابت زیرہ	ایک چائے کا چمچ
چنے کی دال	125 گرام
آلو	2 عدد
پیاز	ایک عدد (چار ٹکڑے کرلیں)
لہسن	8 جوئے
ثابت سرخ مرچ	8-10 عدد

ثابت گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
ثابت دھنیہ	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

ایک پتیلی میں قیمہ، گرم مصالحہ، بھیگی ہوئی چنے کی دال، پیاز، لہسن، نمک، زیرہ، دھنیہ، لال مرچ اور حسب ضرورت پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ آلو الگ سے اُبال لیں جب پانی خشک ہونے لگے، دال اور قیمہ گل جائے تو اُتار لیں اس میں آلو ڈال دیں اچھی طرح مکس کر کے پیس کر کباب بنا لیں۔ تیل گرم کریں اور اگر چاہیں تو انڈے لگا کر تل لیں جب کباب تیار ہو جائے تو اسے کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔

بوٹی کباب

خام اشیاء:

گوشت	ایک کلو
کچا پپیتا	2 کھانے کے چمچ
لہسن ادرک پیسٹ	تیل کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ
گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
کٹی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
کھوپرہ	3 کھانے کا چمچ
بھنا زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
گھی	ایک کپ
جائفل	تھوڑی سی پسی

جوائتری	ایک پاؤ
پیاز	ایک عدد

ترکیب:

پیاز باریک کاٹ لیں' گھی گرم کریں' پیاز ڈال کر فرائی کریں اور نکال لیں۔ کھیرے اور زیرے کو باریک پیس لیں۔ پیاز' کچا پپیتا' لہسن' ادرک پیسٹ' نمک گرم مصالحہ پاؤڈر کٹی لال مرچ پسے ہوئے مصالحے میں ملا دیں' گوشت کی بوٹیوں کو اس میں ملا دیں اور آدھے گھنٹے تک رکھ دیں اس کے بعد گھی گرم کریں اور گوشت بھی میں ڈال کر گرم کریں' بھونیں جب اس کا پانی خشک ہو جائے تو اچھی طرح بھون لیں چاہے تو کوئلے کی دھونی دے دیں اسے گرم گرم ہرے دھنیے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

مصالحہ کباب

خام اشیاء:

گوشت کے ٹکڑے	ڈیڑھ کلو
تیل	ایک کھانے کا چمچ
ہلدی	ایک سپون
لیموں عرق	ایک سپون
گرم مصالحہ	ایک سپون
سرخ مرچ پاؤڈر	ایک سپون
میتھی دانہ	ایک سپون
نمک	آدھا سپون

خشک دھنیہ	ایک سپون
دار چینی	ایک ٹکڑا
ادرک	ایک سپون پسی ہوئی
پودینے کے پتے	چند پتے

سجاوٹ کیلئے:

دھنیہ	حسب ضرورت
لیموں کے قتل	حسب ضرورت

ترکیب:

پودینہ' ادرک' دار چینی' دھنیہ' نمک' میتھی دانہ اور سرخ مرچ پاؤڈر کو گرینڈ میں پیس لیں اب پسے آمیزے میں گرم مصالحہ لیموں کا عرق اور ہلدی اور تیل ملا دیں اب اس آمیزے میں گوشت کے ٹکڑوں کو ایک گھنٹے کے لیے یا فریج میں رکھ کر تین گھنٹوں کے لیے میرینٹ کرلیں تا کہ مصالحہ اچھی طرح گوشت میں جذب ہو جائے آپ اس کباب کو سیخوں پر چڑھا کر آگ پر سینک لیں اور لیموں کے قتلوں کے ساتھ سجا کر گرم گرم پیش کریں۔

سبزی تکہ چاول

ضروری اشیاء:

گائے کا گوشت	آدھا کلو بوٹیاں
چاول	آدھا کلو اُبلے چاول
لہسن ادرک پیسٹ	2 سپون
پسا پپیتا	2 سپون

کٹی مرچ	ایک سپون
نمک	حسب ذائقہ
لیموں کا رس	2 سپون
مٹر تلے	آدھا کلو
آلو تلے	آدھا کلو
گاجر تلی	2 عدد
کالی پسی مرچ	2 سپون

ترکیب:

سب سے پہلے گوشت کی بوٹیوں میں تمام مصالحہ ڈال کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر اس کو ایک فرائی پین میں تیل گرم کر کے ڈالیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ دس منٹ میں گوشت گل جائے تو اس کو ایک پلیٹ میں نکال لیں اب تمام سبزیوں کو ایک فرائی پین میں فرائی کریں اور اوپر سے نمک ڈالیں اس کو بھی پلیٹ میں ڈال لیں پہلے سے اُبلے چاول کو ڈش میں نکال کر ایک طرف تکہ بوٹی رکھیں اس کے برابر میں فرائی سبزی رکھیں مزیدار چاول تیار ہو جائیں گے۔

مصالحے دار کلیجی

ضروری اشیاء:

کلیجی	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
جائفل	آدھا ٹکڑا
سفید سرکہ	آدھا کپ

کالی مرچ	ایک سپون
جاوتری (پسی ہوئی)	2عدد
لونگ	4عدد
لیموں	آدھاعدد
دارچینی پسی ہوئی	ایک سپون
الائچی پسی ہوئی	ایک سپون

ترکیب:

کلیجی کی چھوٹی بوٹیاں کرلیں اور پھر تمام مصالحے کو سرکہ میں مکس کرلیں اب لیموں کی مدد سے یہ سرکہ بوٹیوں پر اچھی طرح لگائیں جو باقی بچ جائے اس کو بھی ان بوٹیوں پر ڈال دیں اور چار گھنٹے تک ڈھکا رہنے دیں اس کے بعد ان بوٹیوں کو سیخوں پر چاڑھ کر دہکتے ہوئے کوئلوں پر سینک لیں پھر مصالحے دار کلیجی تیار ہے۔

بالائی سویاں

ضروری اشیاء:

سویاں بالائی	500 گرام
دودھ	500 گرام
چینی	آدھالٹر
گھی	آدھایاحسب ذائقہ
بادام پستہ	60 گرام
کشمش	50,50 گرام
الائچی	100 گرام

کیوڑہ	3 عدد قطرے

ترکیب:

1- گھی میں الائچی ڈال کر کڑا لیں۔

2- گھی میں سویاں ڈال کر بھون لیں اور دودھ میں پکنے دیں۔

3- جب سویاں گل جائیں تو اس میں بالائی ڈال کر پندرہ منٹ تک پکائیں۔ کشمش بادام ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب دودھ خشک نہ ہو جائے جب دودھ خشک ہو جائے تو اس میں چینی ڈال کر اچھی طرح چلائیں جب چینی کا پانی خشک ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر اُتار لیں۔ ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

روسٹ کلیجی

ضروری اشیاء:

کلیجی	آدھا کلو
پیاز	ایک پاؤ
دھنیہ پسا	ایک سپون
ٹماٹر آدھا پاؤ	ہری مرچ
ہری مرچ	¼ کپ
ہلدی	آدھا چائے کا چمچ
تیل	حسب ضرورت
لہسن ادرک پیسٹ	2 چائے کا چمچ
نمک	حسب ضرورت
مرچ	¼ چائے کا چمچ

ہرا دھنیہ کٹا ہوا	1/4 کپ

ترکیب:

کلیجی کو دھو کر آدھی کلیجی اُبال کر پانی پھینک دیں اس کے بعد تھوڑے سے تیل میں بھون لیں۔ ایک دیگچی میں تیل گرم کر کے پیاز لائٹ براؤن کریں اس کے بعد تمام مصالحے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ کلیجی بھی ڈال دیں اور تھوڑا سا پانی ڈال کر کلیجی گلا لیں اس کے بعد اس کو اچھی طرح بھون لیں' کلیجی تیار۔

انڈے کا حلوہ

ضروری اجزا:

انڈے	ایک درجن
پھیکا کھویا کی جگہ خشک دودھ	3 پیالی
چینی (پیس لیں)	3 پیالی
چھوٹی الائچی	10 عدد
بادام	10 عدد
پستے	10 عدد
گھی	حسب ضرورت

ترکیب:

کسی مناسب برتن میں انڈے اور چینی کو باہم ملا کر خوب اچھی طرح پھینٹ لیں۔ کسی دوسرے برتن میں کھویا ڈال کر پھینٹا ہوا انڈہ ڈالیں اور خوب اچھی طرح ملائیں اب اسی آمیزے میں گھی اور الائچی بھی ملا دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں اس دوران چمچہ چلاتے رہیں جب دانے دانے ہونے لگے تو تیز تیز چمچہ چلائیں جب ہلکا براؤن

ہونے لگے اور گھی الگ ہونے لگے تو آنچ اور ہلکی کردیں تقریباً بیس منٹ اور بھونیں پھر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا دیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو اوپر سے بادام پستہ چھڑک دیں اور چوکور کاٹ دیں۔

انڈے کے پکوڑے

ضروری اشیاء:

انڈے	2 عدد
میدہ	180 گرام
نمک سرخ مرچ	حسب ذائقہ
ادرک' ہرا دھنیہ' گرم مصالحہ	حسب ذائقہ
لہسن	6 جوئے
سوڈا	ایک چٹکی

ترکیب:

میدہ چھان لیں اور اس میں انڈے توڑ کر ڈال لیں پھر اپنے ہاتھ دھو کر ہاتھ کی ہتھیلیوں سے اسے خوب ملیں اور ایک جان ہونے پر اس میں تھوڑا سا دودھ یا پانی ملا دیں۔ خیال رہے کہ اس مین گھٹلیاں نہ بنیں اب اس میں لہسن اور ادرک کو پیس کر ملا دیں۔ نیز نمک' سرخ مرچ اپنی پسند کے بھی مطابق ڈال دیں۔ سوڈا بھی ملا دیں اب اس کو ایک گھنٹہ کے لیے پڑا رہنے دیں۔ فرتج ہو تو اس میں رکھ دیں ایک گھنٹہ کے بعد نکال کر گھی کڑکڑائیں کڑاہی میں گھی کھلا ہونا چاہیے اور پکوڑے تل کر نکال لیں۔ بہت مزیدار پکوڑے ہوں گے اس کے علاوہ اسی طرح انڈہ اور میدہ ملا کر چینی ڈال کر میٹھے پکوڑے یا میٹھے پورے بھی بنائے جاسکتے ہیں۔

مچھلی کے کباب

ضروری اشیاء:

مچھلی	ایک کلو
دہی	آدھا پاؤ
ادرک لہسن پیسٹ	2 سپون
ہری مرچ	5 عدد
ہلدی	حسب ضرورت
گھی	ایک کپ
پیاز	آدھا پاؤ
بادام خشخاش	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

مچھلی دھو کر ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور ان پر پسا ہوا مصالحہ لہسن ادرک پیسٹ ہلدی اور نمک لگا کر دو کپ پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں جب مچھلی اچھی طرح گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو مچھلی اُتار کر کانٹے نکال دیں اور باریک پیس لیں اب اس میں بادام خشخاش کھوپرا دہی ہری مرچ دھنیہ پودینہ اور پیاز اچھی طرح مکس کر دیں اور مناسب سائز کے کباب بنالیں۔ فرائی پین میں گھی ڈال کر ان کبابوں کو آپس میں براؤن ہونے پر پلیٹ میں پلٹ دیں اور دوسری طرف سے بھی اچھی طرح تل کے کسی پلیٹ میں نکال لیں اور اتار وانے کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

شیر خرمہ

ضروری اشیاء:

سویاں باریک	1/4 کپ
دودھ	آدھا لٹر
شکر	3/4 کپ
چھوہارے بادام پستہ	آدھا کپ الگ الگ
کھوپرا اور حسب پسند دیگر میوے	1/4 کپ الگ الگ
زعفران کپ دودھ میں بھگو لیں	ایک چٹکی
کیوڑہ	حسب ضرورت
کھویا	125 گرام
الائچی پیس لیں	6 دانے

ترکیب:

دودھ کو ابال کر پکنے کے لیے ہلکی آنچ پر رکھ دیں اور اتنا پکائیں کہ ایک لیٹر رہ جائے پکے ہوئے دودھ میں پسی ہوئی الائچی ڈال دیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کر کے سویاں تل لیں پکے ہوئے دودھ میں زعفران شامل کر دیں تمام خشک میوے کاٹ لیں اب دودھ میں شامل کریں اور مزید دس منٹ پکنے دیں اگر آپ کو شیر خرمہ بہت زیادہ گاڑھا محسوس ہو تو اس میں حسب منشا گرم دودھ شامل کر کے پتلا کریں۔ ڈونگے میں نکالنے سے پہلے کیوڑہ ڈال دیں۔

دم کی مچھلی

ضروری اجزاء:

روہو مچھلی کٹے ہوئے قتلے	2 کلو
بادام کوٹ کر چورا کر لیں	25 گرام
کچا ناریل باریک پیس لیں	آدھا ناریل
خشخاش	25 گرام
تل	25 گرام
سفید زیرہ	2 چائے کے چمچ
ثابت دھنیہ	2 چائے کے چمچ
سرخ مرچ پسی ہوئی	حسب ذائقہ
ہلدی	4 چائے کے چمچ
پیاز کٹی ہوئی	ایک پاؤ
نمک	حسب ذائقہ
تیل	حسب ضرورت
دہی	حسب ضرورت

ترکیب:

ہلدی اور تھوڑا سا تیل مچھلی کے قتلوں پر لگا کر تھوڑی دیر تک چھوڑ دیں۔ بادام' خشخاش' تل' سفید زیرہ' ثابت دھنیہ کو توے پر بھون لیں۔ پیاز کو تیل میں تل کر پیس لیں اب تمام بھنے ہوئے مصالحے پسی ہوئی پیاز' پسی ہوئی ناریل' سرخ مرچ' ہلدی' نمک ان سب کو دہی میں ملا کر پیسٹ بنالیں اب ہلدی لگی ہوئی مچھلی کو اچھی طرح دھو

کر خشک کر لیں۔ تیار پیسٹ کو مچھلی پر اچھی طرح لگا کر اس کو ڈھک کر پندرہ بیس منٹ کے لیے بند کر دیں۔ بیکنگ ڈش میں تیل ڈال کر سارے قتلوں کو اس میں اچھی طرح جما دیں اور تمام مصالحہ بھی ڈال دیں۔ ڈش کو اوون میں ہلکی آنچ پر رکھیں اگر اوون نہ ہو تو ڈھک کر نیچے اوپر کوئلوں کو ہلکی آنچ دیں جب خوشبو آنے لگے اور تیل اوپر آ جائے تو نکال کر ہرا مصالحہ چھڑک کر لیموں کا رس نچوڑ لیں۔

کڑاہی مچھلی

ضروری اجزاء:

فنگر فش	آدھا کلو
سرکہ	آدھا سپون
نمک	حسب ذائقہ
پیاز باریک	درمیانہ سائز
لہسن پسا	ایک سپون
ادرک پیسٹ	آدھا سپون
ٹماٹر پیسٹ	آدھا سپون
دہی	آدھا سپون
دہی	آدھا سپون
سرخ مرچ پسی	2 کھانے کے چمچ
تیل	حسب ضرورت
سفید زیرہ	حسب ذائقہ
اجوائن	آدھا چائے کا چمچ

ہلدی پسی	آدھا سپون
کلونجی	آدھا سپون
کلونجی	آدھا سپون
میتھی دانہ	آدھا سپون
ہرا دھنیہ	ایک گٹھی

ترکیب:

سرکہ اور نمک لگا کر مچھلی کو اچھی طرح دھو کر خشک کر لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر ہلکا فرائی کر لیں اس میں پیاز شامل کریں اور نرم ہونے تک فرائی کریں۔ اب دہی اور ٹماٹر کا پیسٹ شامل کر کے اس وقت تک بھونیں جب تک کہ تیل مصالحہ سے الگ نہ ہونا شروع ہو جائے اب مچھلی اور دیگر مصالحے اس میں شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر دس منٹ پکائیں بالکل خشک نہ کریں۔ کڑاہی مچھلی تیار ہے۔ ڈش میں نکال کر باریک کٹا ہوا دھنیہ ڈال کر تندوری نان کے ساتھ پیش کریں۔

لذیذ تکے

اجزاء:

گوشت	اڑھائی کلو
گھی	آدھا کلو
کچری پسی	ایک سپون
گرم مصالحہ	آدھا سپون
خشک دھنیہ	ایک سپون

دہی	ڈیڑھ کلو
ثابت مرچ	6 عدد
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب:

گوشت کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں پھر نمک' سرخ مرچ' ثابت دھنیہ' گرم مصالحہ کچری میں پیس لیں اس پسے ہوئے مصالحے کو دہی میں اچھی طرح مکس کر لیں اس آمیزے میں گوشت کے ٹکڑے ڈال کر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں اس کے بعد گوشت کے ٹکڑے سلاخوں میں پرو کر دہکتے ہوئے کوئلوں کی آگ پر سرخ کر لیں۔ ساتھ ہی گھی میں روئی بھی بھگو کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگاتے جائیں۔ تکے جب سرخ ہو جائیں انہیں سیخوں سے الگ کر کے پلیٹ میں رکھ کے سرو کریں۔

❀❀❀❀❀